



A.O.C. CAHORS
CHÂTEAU LAMARTINE
«Cuvée Particulière»

Alain Gayraud

Propriétaire-vigneron

Appellation :

A.O.C. CAHORS

Mise en bouteille :

par Alain Gayraud au Château Lamartine

Présentation :

bouteille bordelaise lourde

Origine :

vignes de 40 à 55 ans, 90% Malbec et 10% Tannat

Terroir :

Argilo-calcaire

Rendement :

40 hectolitres / hectare

Vinification :

par pigeage traditionnel, 30 jours en cuves inox avec maîtrise des températures.

Elevage :

Passage en fûts de chêne neuf (pour 1/3) de 1 an et de 2 ans pour le reste durant 12 à 14 mois..

Mise en bouteille en juin puis commercialisation en septembre suivant.



Dégustation :

Très belle robe profonde violine, typique de l'appellation. Nez très net et très complexe: grillé, épicé, fruits rouges, mentholé. Il se retrouve en bouche avec des notes de pain d'épices et une belle charpente.

Ce vin est riche et d'avenir.