



A.O.C. CAHORS
CHÂTEAU LAMARTINE
«Expression»

Alain Gayraud

Propriétaire-vigneron

Appellation :

A.O.C. CAHORS

Mise en bouteille :

par Alain Gayraud au Château Lamartine

Présentation :

bouteille «élite»

Origine :

vieilles vignes, 100% Malbec

Terroir :

Argilo-calcaire

Rendement :

TRÈS FAIBLE, 1,3 KG DE RAISIN PAR PIED.

Vinification :

macération de 35 jours . Alternance de pigeage et de délestage

Elevage :

100% en barriques neuves d'origine Tronçais (chauffe moyenne) et Allier pour le reste durant 20 mois.

Maintien des lies en suspension durant les 6 premiers mois avec bullage.



Dégustation :

L'assemblage des diverses origines de barriques n'a pour but que de magnifier l'expression du terroir mais aussi du style Lamartine en privilégiant la concentration au profit de l'extraction.

Des arômes de griottes et de chocolat puisés d'une structure où puissance, finesse et élégance riment ensemble.