

CHÂTEAU LAMARTINE



Appellation
AOP CAHORS

Cuvée
CHATEAU LAMARTINE

Cépages
90% Malbec, 10% Merlot

Mise
Au Château par Famille GAYRAUD

Présentation
Bouteille Tradition

Terroir / Rendement
Vignes de 20 à 45 ans sur terroir argilo-siliceux (30%), argilo-calcaire (50%) et calcaire (20%) - 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} terrasse de la Vallée du Lot.
Rendement de 50 Hl/ha.

Vinification / Elevage
Vinification traditionnelle, macération de 22 jours.
Elevage en cuve ciment (60%), barriques et foudres de chêne (40%).
Mise en bouteille à partir de 20 mois.

Notes de dégustation
Robe rouge grenat foncé, de belle densité qui annonce beaucoup de concentration, ce que le nez confirme. Il exhale les fruits rouges bien mûrs et les épices douces en premier lieu, complétés par des notes de sous-bois en arrière-plan. En bouche, l'harmonie entre ces différents éléments est remarquable, il a une mache plaisante avec une agréable astringence.

Potentiel de garde
A boire de 4 à 7 ans

Accord mets / vin
Servir entre 17°et 19°C
Accompagne toute la gastronomie locale, confits, magret, agneau, viande rouge et fromages.

