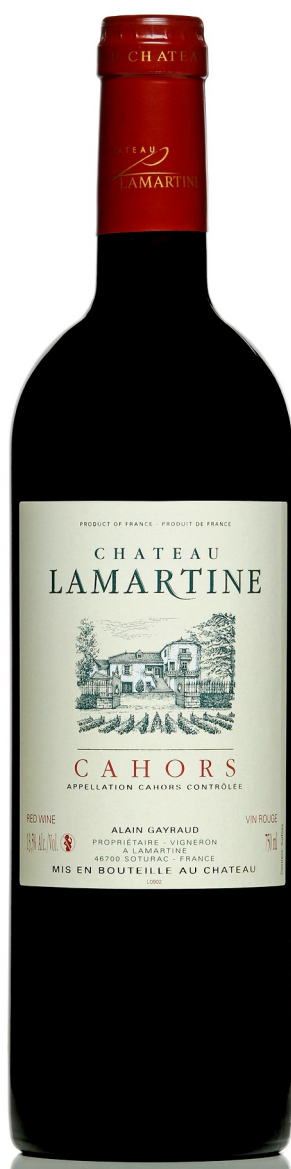




Alain GAYRAUD
Propriétaire
Vigneron



Château LAMARTINE

APPELLATION
AOP CAHORS

CUVEE
CHÂTEAU LAMARTINE

MISE
Au Château par Alain GAYRAUD

PRESENTATION
Bouteille Tradition

CEPAGES
90% Malbec – 10% Merlot.

TERROIR/RENDEMENT
Vignes de 30 à 45 ans sur terroir argilo-calcaire dominant - 50Hl/ha

VINIFICATION/ELEVAGE
Vinification traditionnelle avec délestage, macération de 22 jours.
Elevage en cuve ciment (2/3), barriques et foudres de chêne (1/3).
Mise en bouteille à partir de 20 mois.

NOTES DE DEGUSTATION
Robe rouge vif, nez vineux légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés.
Puissant mais gras en bouche, il a une mache plaisante avec une agréable astringence.

POTENTIEL DE GARDE
A boire de 4 à 7 ans

ACCORDS METS/VIN
Servir entre 17° et 19°C
Accompagne toute la gastronomie locale, confits, magrets, agneau, viande rouge et fromages.

F - 46700 SOTURAC
Tel +33 (0) 565 36 54 14
Fax +33(0) 565 24 65 31

Mail : cahorslamartine@orange.fr
Site : www.cahorslamartine.com

