



Château de Chambert

Grand Vin 2007



Appellation: Cahors AOC (Vin Rouge)

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

Cépage

100% Malbec

Médailles

Le Point magazine Sept 2009 – 17/20

The wine gang Tim Atkin, A.Rose Fév. 2010 - 93/100

The World of Fine Wine magazine Mars 2010 - 17/20

Meilleur vin rouge au monde: S. Spurrier Decanter Avril 2010

Bruxelles 2010: médaille d'argent

Decanter World Wine Award 2010 : médaille de bronze

Vignoble

Cuvée issue de 14 ha de vignes sur terroir argilo-calcaire, caillouteux et ferrugineux des Hauts Coteaux en AOC Cahors (300m d'altitude). Travail de la vigne en **biodynamie** (certification bio ECOCERT lancée sur l'intégralité du vignoble en 2009). Vigne ébourgeonnée, épamprée, éclaircie et effeuillée. Vendanges mécaniques et manuelles, triple tri sur table.

Age moyen des vignes : 35 ans (4000/5000 pieds/ha)

Rendements : 28 hl/ha.

Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement

Vinification

- Mise en cuve par parcelles
- Extraction par remontages doux
- Fermentation lente sur levures naturelles (28/30°C)
- Macération post fermentaire de 15 à 20 jours (28/30°C)
- Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français



Elevage

14 mois d'élevage (50% barriques neuves, 25% un vin, 25% deux vins), lots de barriques par parcelle. Mis en bouteille au château.

Production

3.800 caisses (46.000 bouteilles)

Decanter
SPURRIER'S WORLD



BEST OLD WORLD RED
CHATEAU DE CHAMBERT,
GRAND VIN, CAHORS

Analyses

- PH : 3,45
- Acidité : 3,72 g/l H₂SO₄
- Sucres résiduels : 0,16 g/l
- Alcool : 13,5 %

Dégustation

Robe d'un pourpre vif et dense. Nez puissant de fruits noirs, de poivre et d'épices. Des notes fumées se mêlent aux touches minérales. L'attaque est fraîche et dense. La structure du vin est très soutenue, la palette aromatique complexe. Les tanins sont fins et la finale très persistante : un très grand Malbec !