



## Chambert Gourmand

### Fruité Intense



#### **Appellation: Cahors AOC (Vin Rouge)**

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

#### **Cépages**

Assemblage : 70 % Malbec, 30 % Merlot

#### **Vignoble**

Cuvée issue de vignes sur terroir argilo-calcaire, caillouteux et ferrugineux des Hauts Coteaux (300m d'altitude). Culture naturelle. Taille guyot, vigne ébourgeonnée, épamprée, éclaircie et effeuillée. Triple tri des vendanges sur table.

Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendements : 40 hl/ha.

**Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement**

#### **Vinification**

- Mise en cuve par parcelles et cépages
- Extraction par remontages doux
- Fermentation lente sur levures naturelles (28/30°C)
- Macération post fermentaire de 10 à 15 jours (28/30°C)
- Fermentation malo-lactique en cuves.
- Assemblage
- 4 à 6 mois d'élevage en cuve inox uniquement.
- Mis en bouteille au château.



#### **Dégustation**

- Couleur : Robe d'un pourpre vif et éclatant.
- Nez : Jolies notes fraîches de fruits rouges.
- Bouche : soyeuse et gourmande, tanins fondus.
- Servir à 16°C.