



Chambert Rogomme

Appellation: Vin de liqueur

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune
Conseil : Stéphane Derenoncourt

Cépages

Assemblage : 100% Malbec

Vignoble

Cuvée issue de 2 ha de vieilles vignes sur terroir argilo-calcaire, caillouteux et ferrugineux des Hauts Coteaux en AOC Cahors (300m d'altitude). Méthodes de cultures naturelles : Travail du sol, désherbage mécanique et manuel, binage sous le rang, sans herbicides ni pesticides, usage de compost bio. Vigne ébourgeonnée, épamprée, éclaircie et effeuillée. Vendanges mécaniques et manuelles, triple tri sur table.

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendements : 28 hl/ha.

Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement

Vinification

- Recette tricentenaire du Quercy !
- Raisins triés individuellement à la main
- Les raisins de Malbec sont chauffés dans une marmite puis mutés avec de l'eau de vie (distillation de vin de Chambert).
- Degré alcoolique final de 17 % (catégorie vin de liqueur).
- Elevage de 18 mois en barrique de chêne de 225 litres.
- Mis en bouteille au château (bouteilles de 0.5L).



Dégustation

- Couleur : Robe grenat, quasi encre et à la densité d'un épais velours aux reflets carminés
- Nez : Intense, il surprend par ses notes tièdes de baie de sureau, de cassis et de raisin noir écrasé.
- Bouche : surprenante de longueur ; onctueuse, sucrée et tannique.
- Servir à 12°C.

CHAMBERT VIGNOBLES Les Hauts Coteaux 46700 FLORESSAS – France

☎ +33 5 65 31 95 75 Fax : +33 5 65 31 93 56 🌐 www.chambert.com ✉ info@chambert.com