

VIN DE CAHORS  
**CHÂTEAU LA REYNE**  
Leygues  
46700 PUY L'EVÊQUE  
Tel : 05.65.30.82.53 – Fax : 05.65.21.39.83  
Email : chateaulareyne@cegetel.net

## **FICHE PRODUIT :**

### **ELIO 2008**

#### **Vin Blanc**

- Appellation :** Vin de pays du Lot
- Localisation :** Notre parcelle de "Blanc" se situe sur un coteau argilo calcaire sur la commune de Floressas, l'exposition est Sud Ouest.
- Couleur :** Blanc.
- Cépage :** Chardonnay 95% Viognier 5%
- Millésime :** 2008
- Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations. L'année 2006 est notre première année de production de vin blanc sec.
- Origine et âge du vignoble :** Notre vignoble s'étend sur trente hectares. Les parcelles de Chardonnay et de Viognier sont plantées depuis 2003, année de la canicule et de la sécheresse. Cette climatologie nous a obligé à tous les soins possibles afin de faire survivre nos jeunes vignes. C'est pour cela que la cuvée se nomme ELIO (signification du soleil), c'est un petit clin d'œil à cette année hors du commun et aussi à mon petit garçon qui se prénomme Elio.
- Vinification :** Le rendement est très faible, environ 16 hl/ha. La récolte est manuelle, le raisin est pressé rapidement, le jus est débourbé, puis la fermentation se déroule à basse température. Une fois la fermentation finie, le vin est mis en barrique Bourguignonne, et il est élevé sur lie pendant 8 mois.
- Dégustation :** ELIO est un vin à la robe cristalline et brillante ; le nez est complexe, les arômes de fleurs, de fruits à chairs blanches (poires...) et d'agrumes s'expriment sur des notes épicées et minérales (iodés et salines); la bouche est pleine et ronde, les arômes du nez envahissent le palais et sont portés par une belle fraîcheur.
- Accompagnement :** On le dégustera à 10-12 °C, à l'apéritif, sur les charcuteries, les poissons, les viandes blanches et rouges, et les fromages.