

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 :

CHATEAU LA REYNE LE PRESTIGE 2006

- Appellation :** A.O.C. Cahors
- Localisation :** Notre vignoble se situe sur la commune de Puy l'Evêque qui est le 3^{ème} site du Lot
- Couleur :** Rouge.
- Cépage :** cot noir (Malbec) 100 %.
- Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations. Avec le Château la Reyne, nous essayons de faire exprimer au mieux nos cépages dans les différents terroirs de notre vignoble.
- Origine et âge du vignoble :** Notre vignoble s'étend sur trente deux hectares. La vigne est située sur les 2^{ème} et 3^{ème} terrasses du Lot qui sont de constitution argilo-siliceuse, et sur les versants et cônes d'éboulis calcaires. L'exposition est sud-sud-ouest et le climat est tempéré. L'âge du vignoble atteint une moyenne de 35 ans.
- Vinification :** Le rendement 2006 est de 35 hl/ par ha. La cuvaison et la macération sont longues (5 semaines). Par la suite, la fermentation malolactique est effectuée pour une partie en fût et pour l'autre en cuve ; puis le vin assemblé puis élevé en fût de chêne pendant 22 mois.
- Dégustation :** Le millésime 2006 a une très belle couleur profonde tirant sur le noir, le nez possède un fruit intense et pur. La bouche est riche et dense, les tannins sont fins, les arômes évoquent les fruits noirs (mûre, myrtilles...) et rouges (framboises...). Sur de belles notes florales et épicées (violette...), la finale aromatique est longue.
- Accompagnement :** On le dégustera sur des viandes rouges, du gibier, des charcuteries ou des fromages. A carafier avant la service.

Distinctions : ☀ **Guide Rouge de Gerbelle et Maurange "Les meilleurs vins à petits prix 2008"** (édité par la Revue du Vin de France) : *"Ce domaine produit chaque année une excellente cuvée de Prestige. ... Dans ce millésime, il affiche une superbe couleur et le nez de très belle maturité est doté d'un boisé élégant. Grande intensité de matière avec une extraction élégante.... note 16.5/20 meilleur Cahors..."*

☀ **La Revue du Vin de France de Juin 2007 : spécial millésime 2006** "Le Prestige 2006" est sélectionné parmi les meilleures réussites du Sud Ouest : *"Superbe couleur, nez de très belle maturité avec un boisé élégant. Grande intensité de matière, extraction élégante."*

☀ **La Revue du Vin de France de Novembre 2007 : spécial 400 vins incontournables** : *"Ce domaine produit chaque année une excellente cuvée de Prestige. ... Dans ce millésime, il affiche une superbe couleur et le nez de très belle maturité est doté d'un boisé élégant. Grande intensité de matière avec une extraction élégante.... note 16.5/20"*

☀ **Guide Rouge de Gerbelle et Maurange "Les Meilleurs Vins à Petits Prix 2009"** (édité par la Revue du Vin de France) : Château la Reyne Le Prestige 2006 : *"Au regard de la qualité et du style de cette cuvée, elle s'impose parmi les meilleurs rapports qualité/prix de l'appellation... coloré, avec une expression de fruits noirs mûrs, la bouche se montre très ronde et séduisante... c'est un vin moderne très réussi"*

☀ **Le Guide Vert : "Les Meilleurs Vins de France 2009"** (édité par la Revue du Vin de France) : *"En dix ans, Johan Vidal a relancé et restructuré le domaine familial... les derniers millésimes sont d'un très bon niveau avec des cuvées séduisantes au boisé toujours mieux maîtrisé.... Les vins : la cuvée Prestige 2006 est un vin coloré avec une expression de fruit mûr ; c'est un Cahors moderne, vinifié pour être bu jeune sur son fruit, souple et suave d'un rapport qualité prix imbattable."*

☀ **Le Guide Hachette 2009 : Le Prestige 2006** : *"Habitué du guide, ce domaine... conduit par la cinquième génération, confirme son statut avec cette cuvée 2006 son magnifique écrin noir est le reflet d'un long élevage en fût... le nez très complexe livre des parfums de fruits confiturés aux nuances de kirsch... après une belle attaque, la bouche souple dévoile des arômes encore boisés et légèrement épicés... les plus patients attendront trois à cinq ans."*