

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 TRADITION 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) 90 %, merlot noir 10%.
- 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 trois hectare. 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 a été de 40 hl/ par ha. La cuvaison a duré 3 à 4 semaines. Par la suite, nous avons élevé le vin 15 mois dans des cuves en ciments.
- Dégustation :** **Le Tradition est un vin fruité.
La robe du vin est profonde et brillante.
Le nez est très expressif, les fruits rouges et noirs (groseille, framboise, cassis...) se mêlent aux notes épicées.**
En bouche le vin est rond et gras, la longueur aromatique est dominée par le fruité intense ; Les tannins sont fins.
- Accompagnement :** On le dégustera sur des viandes rouges, de l'agneau, du gibier, des charcuteries ou des fromages.

Distinction :  **Concours Général Agricole Paris 2008 : Médaille d'Argent**