

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 :

Château la Reyne Grande Réserve 2008

- Appellation :** A.O.C. Cahors
- Localisation :** Notre vignoble se situe sur la commune de Puy l'Evêque (le 3^{ème} site du Lot).
- Couleur :** Rouge.
- Cépage :** cot noir (Malbec) 95 %, tannat noir 5%.
- Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations

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 : La cuvaison de la Grande Réserve 2008 a été longue (4 semaines en cuves ciment). La fermentation malolactique est faite en cuve. Par la suite, le vin est élevé en cuve et en barrique pendant 20 mois sur les lies fines.

Dégustation : La Grande Réserve 2008 a un grain superbe, une robe très profonde, des arômes très complexes où les fruits frais se mêlent aux épices et aux fleurs. La bouche est dense et onctueuse, les tanins sont puissants sur des notes fruitées et épicées, la finale aromatique est longue et minérale.

Accompagnement : On le dégustera sur des plats Quercinois (Canards, Rocamadour, noix, truffe...) des viandes rouges (côte de Bœuf, entrecôte...), des gibiers (Sanglier, Lièvre...) ou des fromages (cantal...).

Conseil de dégustation : On peut le déguster dès maintenant si on le carafe avant le service, ou bien on peut le laisser se bonifier pendant les 4 à 5 prochaines années.

DISTINCTION :

☀ **Concours des Vignerons Indépendants 2010 : Grande Réserve 2008 : Médaille d'Or.**

☀ **Guide Rouge de Gerbelle et Maurange "Les Meilleurs Vins à Petits Prix 2011"** (édité par la Revue du Vin de France) *la Grande Réserve 2008 : "...on apprécie cette cuvée pour ses qualités de fond, son accès immédiat et l'éclat de son fruit... 14.5/20"*

☀ **Blog : Matlebat dégustation :** *"Cahors, Chateau la Reyne "grande reserve" 2008 : Un nez fruit mûr sur un fond fûmé, une bouche dense bien sûr mais des tanins plutôt civilisé et soyeux, une belle attaque, une finale ronde et mûr. Une vraie surprise tant je m'attendais à la cavalerie barbare. Pour 5,99 € un très bon rapport Q/P " sélectionné foire aux vins Leclerc parmi les 11 meilleurs Incroyables :*

lien http://matlebat-degustation-vins.blogspot.com/2010_05_01_archive.html

☀ **La Revue du Vin de France de Septembre 2010 :** *"Foire aux Vins Leclerc "Grande réserve 2008 : 3 étoiles, seul vin du Sud Ouest sélectionné, Très bonne affaire..."*

☀ **Guide Hachette 2011 :** *"...Grande Réserve 2008 : 1 étoile ...vin noir...nez de fruit noir mûrs, d'épices...suave et rond, épicé.*

☀ **Magazine CAPITAL** (Septembre 2010) : sélection faite par de grands sommeliers de Paris et journalistes : *"La Grande Réserve 2008 est sélectionné meilleur rapport qualité prix de la foire aux vins Leclerc : ce domaine très sûr et irréprochable de Cahors, tenu par Johan Vidal...un bon vin robuste, à la matière serrée et précise..."*

☀ **Guide Bettane et Desseauve 2011** : La Grande Réserve 2008 est élu **2ème meilleur rapport qualité prix de l'appellation avec 15/20.**

☀ **-France Soir du 6 Septembre 2010** : Le sommelier Emmanuel Delmas nous sélectionne **découverte de la foire aux vins Leclerc.**

☀ **Le Point** (Septembre 2010) : Jacques Dupont pour la Grande Réserve 2008 (Leclerc) nous donne la **note maximale en qualité et en prix/plaisir.**

☀ **Bettane et Desseauve dans l'Express** (Septembre 2010): note la Grande Réserve 2008 (Leclerc) **16/20, meilleur rapport qualité prix de leur sélection chez Leclerc.**

☀ **Guide Gault Millau 2011** : la Grande Réserve 2008 : 15/20.

☀ **Le Monde magazine** (11 septembre 2010) : **la grande réserve 2008 est sélectionné 2ème meilleur vin chez Leclerc.**