

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

Blog : chateaulareyne.unblog.fr

FICHE PRODUIT :

CHATEAU LA REYNE LE PRESTIGE 2007

- Appellation :** A.O.C. Cahors
- Localisation :** Notre vignoble se situe sur la commune de Puy l'Evêque qui est le 3^{ème} site touristique du Lot
- Couleur :** Rouge.
- Cépage :** cot noir (Malbec) 100 %.
- Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations. Avec le Château la Reyne le Prestige, 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 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 2007 : 28 hl/ par ha. La cuvaison se déroule en cuves béton thermo régulées, la macération est longue (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 et en cuve pendant 23 mois.
- Dégustation :** Le millésime 2007 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, cerises...) et rouges (framboises, groseilles...). Sur de belles notes florales (violette...) et épicées, la finale aromatique est longue et possède une matière très séveuse avec des tannins séduisants.
- Accompagnement :** On le dégustera sur des viandes rouges, du gibier, des charcuteries ou des fromages. A carafier avant la service.

Distinctions :

☀-**Wine Enthusiast** (USA Mars 2010) : **88/100**

☀**Concours Général Agricole de Paris 2010** : **Le Prestige 2007 médaille d'Argent.**

☀**Malbec International Competition** (Novembre 2009) : **Médaille d'Or** Château la Reyne Le Prestige 2007, **Le Prestige 2007 est classé parmi les 5 meilleurs vin de Malbec du Monde en rapport qualité prix.**

☀**Concours des Vignerons Indépendants 2009** : Château la Reyne Le Prestige 2007 **Médaille d'Or**

☀**La Revue du Vin de France** : (Juin 2008 spécial millésime 2007), Château la Reyne **Le Prestige 2007** : *"Une attaque précise, une finale de myrtille et de réglisse qui se prolonge, en début d'élevage mais prometteur"*.

☀**Guide Rouge de Gerbelle et Maurange "Les meilleurs vins à petits prix 2010"** (édité par la Revue du Vin de France) : *"robe noire à reflets violine...le nez est très ouvert et la bouche avenante...on est dans le fruit...note 15/20.*

☀**Le Point (septembre 2009)** : 17/20 *"meilleur rapport qualité/prix sur une sélection de 120 vins de Cahors"...* Bigarreau très mûr, menthe poivrée, bouche très tendre, charnu séduisant, tanins veloutés, serrés, finale sur un fruit très pur.

☀**Hors Série de la Revue du Vin de France** (novembre 2009) *"spécial 400 meilleures bouteilles de l'année"* : 2 de nos cuvées sont sélectionnées dans le top 10 de Cahors, **Vent d'Ange 2007 n°4 avec 17/20...le Prestige 2007 n°10 : "meilleur rapport qualité prix de Cahors avec 15.5/20"**.