

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

chateaulareyne.unblog.fr

FICHE PRODUIT :

CHATEAU LA REYNE LE PRESTIGE 2008

- 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 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 2008 : 27 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 22 mois.
- Dégustation :** Le millésime 2008 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 carafes avant la service.

Distinctions :

☀ **Concours de Mâcon 2010 :** Château la Reyne Le Prestige 2008 Médaille d'Argent

☀ **Guide Rouge de Gerbelle et Maurange "Les meilleurs vins à petits prix 2011"** (édité

par la Revue du Vin de France) : "le nez est fin et précis. A son image, la bouche est délicate mais absolument intense. La matière est concentrée en finesse... Intense... note 15.5/20... 2^{ème} meilleure note de Cahors.

☀ **Le Guide Vert : "Les Meilleurs Vins de France 2011"** (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 2008"... très expressif et gourmand, construit sur des tanins croquants et une allonge épicée 15.5/20."

☀ **Le Guide Hachette 2011 : Le Prestige 2008** : "... maîtrise des tanins... mûr et doux"

☀ **Guide de Bettane et Desseauve 2011 « Le Grand Guide des Vins de France 2011 »** :
"La famille Vidal gère avec beaucoup d'efficacité une propriété emblématique du renouveau de l'appellation Cahors. Elle sait donner au vin un côté moderne, par un tanin plus lisse et moins rustique, mais respecte la force et la valeur des superbes terroirs de troisième terrasse... le Prestige 2008 16.5/20 meilleur rapport qualité prix de Cahors... Remarquable d'onctuosité et d'élan, exceptionnel dans la vie et vin à suivre de près"

☀ **Gault Millau (Septembre-Octobre 2010) Le Prestige 2008** : "15/20 : Nez intense et subtil... la bouche fruité, dense, puissante, concentration sans excès."