

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 2009**

- Appellation :** A.O.C. Cahors
- Localisation :** Notre vignoble se situe sur la commune de Puy l'Evêque qui est le 3<sup>ème</sup> site touristique 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<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> 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 2009 a été de 39 hl/ par ha. La cuvaison a duré 3 à 4 semaines. Par la suite, nous avons élevé le vin 14 mois, pour une grande partie en cuves ciments et une petite partie en fûts de chêne.
- 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 (mûre, cassis, myrtille, groseille, framboise ...) 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 des Vignerons Indépendants du Lot 2010 :** Château la Reyne Le Tradition 2009 Médaille d'Or.

 **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 : le Tradition 2009 : 13/20 mûr et dense...."*

 **Guide Gault Millau 2011 : Le Tradition 2009 : 15/20 :** " *Voici un vin intense et fruité au nez expressif de fruits rouges et noirs et aux notes épicées et florales. En bouche, il y a du caractère, de la rondeur et de la longueur.*"