

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 L'EXCELLENCE 2008

**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 du Lot

**Couleur :** Rouge.

**Cépage :** cot noir (Malbec) 100 %.

**Historique :** Nous cultivons la vigne depuis 5 générations. Avec l'Excellence, 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. Les parcelles de vignes pour l'Excellence sont situées 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 2008 a été de 20 hl/ par ha. La vendange est manuelle, elle est triée sur pied. La cuvaison, en cuve ciment est longue (5 semaines) ; la fermentation malolactique est effectuée en fût. Par la suite, l'élevage a duré 24 mois en fûts de chêne neuf.

**Dégustation :** L'Excellence a une couleur noire très profonde. Le nez est complexe, les arômes épicés, fruités et floraux s'expriment pleinement. La bouche est riche est juteuse sur tanins fins et puissants. Le terroir et la minéralité ressortent sur la longue finale aromatique.

**Accompagnement :** On le dégustera sur des viandes rouges, du gibier, des charcuteries ou des fromages. A carafier avant la service.

**Distinction :** ☀ **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 16/20 :... un fruit frais et juste, l'Excellence se signale par son caractère digeste...."*

☀ **Guide Gault Millau 2011 :** *"l'Excellence 2008 : "Un cahors puissant au nez complexe où l'on retrouve des arômes de fruits noirs, des épices et des notes balsamiques. En bouche de la rondeur, de la profondeur, de la densité sans excès, des tanins bien fondus et de la gourmandise."*