

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 VENT D'ANGE 2007**

**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. La cuvée Vent d'Ange existe depuis le millésime 2001. L'idée du nom de cette cuvée est venue de mon petit-neveu. Car quand il est venu voir pour la première fois les "vendanges" chez tonton, il croyait que les raisins étaient coupés par les ailes des "anges" puis emportés dans le ciel grâce au "vent".  
Avec cette cuvée "Vent d'Ange", nous espérons "élever" l'esprit du vin

**Origine et âge du vignoble :** Notre vignoble s'étend sur trente trois hectares. Le "Vent d'Ange" est une sélection de raisins de nos grands terroirs située sur les 3<sup>ème</sup> terrasses du Lot qui sont de constitution argilo-siliceuse, et sur les versants et cônes d'éboulis calcaires. L'âge du vignoble atteint une moyenne de 35 ans.

**Vinification :** Le rendement 2007 a été de 18 hl/ha. La vendange est manuelle, elle est triée sur pied, les raisins sont éraflés puis encuvés dans des barriques neuves en chêne de 500 litres : nous enlevons un fond de la barrique pour y mettre le raisin. La cuvaison est longue 5 semaines et une fois cette dernière terminée, nous remettons le fond de la barrique et le vin est élevé sur lie dans ces mêmes barriques pendant 24 mois.

**Dégustation :** C'est un grand vin de garde. La robe est noire. Le nez est pur et très complexe, les arômes floraux, fruités et épicés sont dominants. La bouche est dense, pleine d'une densité extrême et d'une grande finesse, la longueur en bouche est immense, elle est portée par la fraîcheur et la minéralité du vin.

**Accompagnement :** c'est un vin à réserver pour les grandes occasions, il se mariera à merveille avec la grande cuisine et les plats Quercinois. A carafes avant la service.

**Distinction :** ☀ **Le Guide Vert : "Les Meilleurs Vins de France 2009"** (édité par la Revue du Vin de France) : *"En dix ans, Johan Vidal a relancé et restructuré le domaine familial...il s'est efforcé d'augmenter les densités de plantation, de diminuer les rendements et de construire une gamme intéressante, marquée par des vinifications modernes...les vins ont gagné en couleur et en intensité de fruit, et se sont affinés dans l'extraction des tanins...les derniers millésimes sont d'un très bon niveau avec des cuvées séduisantes au boisé toujours mieux maîtrisé : le Vent d'Ange 2007, est noble, ...une belle maturité...un boisé intégré ... la texture est pleine...le profil assez fin 17/20. "*