

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 2006

- 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 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 vingt et un hectares. Les parcelles de vignes pour l'Excellence sont situées 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 2006 a été de 25 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 carafes avant la service.

Distinction : ☀ **La Revue du Vin de France de Novembre 2008** : "L'Excellence 2006 Valeur sûre. Notre coup de coeur de l'an dernier. Toujours aux avant Postes : Note 15.5/20 **Grand vin.**

☀ **Guide Hubert 2009** : (dégustation de Pierre Casamayor) : une très bonne note pour l'Excellence 2006 (**4.5verres/5**) : "... *bouche dense, structurée, avec une matière bien affinée et charnue...*"