

Château Lamartine Cuvée Expression

Robe d'une couleur rouge violacé opaque. Nez délicat qui exhale de subtils arômes de petits fruits noirs et d'épices. Le tout est également agrémenté par des parfums de violette et de pain grillé. Possédant une agréable fraîcheur, ce rouge est muni de tannins étoffés. Dévoilant une bouche souple, il persiste longtemps dans une belle finale.



Producteur: Château Lamartine

Pays: France

Région: Sud-Ouest

Appellation: Cahors

Millésime(s): 2014

Cépage(s): Malbec

Taux d'alcool: 14.5%

Taux de sucre: 1.5 g/L

Format: 750 ml

Code S.A.Q.: 854661

Statut S.A.Q.: Spécialité par lot

Prix (particulier): 47.00\$

Prix (licencié): 40.88\$

Disponibilité: Disponible

Type de sol

Une parcelle de 5 hectares dédiée à ce vin située sur les 3èmes terrasses argilo-calcaire.

Viticulture

Important travail du sol. Effeuvillage et vendange en vert permettent la régularité d'un rendement modéré.

Élevage

22 mois en barriques. 100% barriques neuves d'origine "Tronçais".

Vinification

Macération de 35 jours. Pigeage et microbullage en fin de fermentation.

Commentaires de dégustation

L'assemblage des diverses origines de barriques a pour but de magnifier l'expression du terroir mais aussi le style Lamartine : plus de concentration que d'extraction. Arômes de griottes et de chocolat puisés d'une structure où puissance, finesse et élégance riment ensemble.

Accords vins et mets

Rognons de veau ou abats (travaillés). - Gibier à plumes. - Chapon préparé avec du foie gras sous la peau, chapon truffé.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 45 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se bonifier jusqu'en 2020.

Presse et notoriété

Grand Prix d'Excellence Vinalies 2011. * (une étoile) Guide Hachette 2012. Wine Enthusiast 93 points sur 2011.

Lise et Benjamin Gayraud

Château Lamartine

FRANCE



Le Château Lamartine tient une place à part dans le vignoble de Cahors. Ses 37 hectares plantés sur les plus vieilles terrasses de la vallée du Lot profitent d'une exposition Sud, garante de la bonne maturité de nos Malbecs. La famille Gayraud, vigneronne depuis 4 générations sur ces terroirs d'argile et de calcaire, accorde le plus grand soin à la culture de ses vignes comme à l'élevage de ses vins. Lise et Benjamin composent cette quatrième génération : « Notre Tandem frère et sœur est notre force, nos terroirs sont notre richesse. Notre idée : une viticulture toujours plus propre, des vins toujours plus fins. »

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca