



Château Lamartine

Cuvée Particulière

Vin arborant une couleur rouge violacé opaque. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums de mûre, de violette et de torréfaction. S'y retrouvent aussi des parfums de réglisse. Prenez plaisir à déguster ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu d'une structure tannique qui gagnera à s'assouplir. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits noirs mûrs et de torréfaction. Il offre une texture presque grasse qui se termine dans une longue finale.

Producteur : Château Lamartine

Région : Sud-Ouest, France

Appellation : Cahors

Millésime(s) : 2018

Cépage(s) : 90% Malbec, 10% Merlot

Taux d'alcool : 13% Taux de sucre: 1,5 g \L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Spécialité par lot 11343404

Prix : 23,50\$ particulier / 21,71\$ licencié

Type de sol 60% argilo-calcaire, 20% argilo-siliceux, 20% calcaire.

Viticulture

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

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle, 30 jours en cuves inox avec maîtrise des températures à 30°C. Élevage en cuves ciment jusqu'au printemps suivant. Passage en fûts de chêne neuf (pour 1/3), de 1 an et 2 ans pour le reste durant 12 à 14 mois.

Commentaires de dégustation

Très belle robe très profonde violine, typique de l'appellation. Nez très net et très complexe : grillé, épices, fruits rouges, mentholé. Il se retrouve en bouche avec des notes de pain d'épices et une belle charpente. Ce vin est riche et d'avenir.

Accords vins et mets

Canard et oie rôtis, gibiers (sanglier ou chevreuil), viandes à caractère marquée comme le mouton.

Pour un meilleur service

Servir entre 17 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2027.