



Château Lamartine

Tradition

Wine Spectator: 90pts/100 à la 91^{ème} place du classement des meilleurs vins de la planète.

Robe rouge vif, nez vineux légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés. Puissant, mais gras en bouche, il a une mâche plaisante avec une trame tannique affirmée et agréable. La finale est persistante et révèle fidèlement les odeurs de fruits et d'épices perçues au nez.

Producteur : Château Lamartine

Région : Sud-Ouest, France

Appellation : Cahors

Millésime(s) : 2015

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 : 19,05\$ particulier / 16,57\$ licencié

Type de sol 50% argilo-calcaire, 30% 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 avec délestage, macération de 22 jours et fermentation avec levures indigènes. Élevage en cuve ciment (2/3), barriques et foudres de chêne (1/3). Mise en bouteille à partir de 20 mois.

Commentaires de dégustation

Robe rouge grenat foncé, de belle densité qui annonce beaucoup de concentration, ce que le nez confirme. Il exhale les fruits rouges bien mûrs et les épices douce en premier lieu, complétés par des notes de sous-bois en arrière-plan. En bouche, l'harmonie entre ces différents éléments est remarquable. Puissant mais gras en bouche, il a une mâche plaisante avec une agréable astringence.

Accords vins et mets

Cochon de lait grillé. Sauté de bœuf à l'oignon confit. Bavette à l'échalote

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2028.