

EXPRESSION

Un grand Malbec de sélection

A great Malbec from a plot selection

Appellation / Cépages

AOP CAHORS

100% Malbec

Terroir / Rendement

Bloc de 5 hectares de vieilles vignes sur terroir argilo-calcaire de milieu de coteau (3^{ème} terrasse)

Rendement très faible, 1,3 kg de raisin par pied soit 30 hl/ha.

A 5 hectares old vines bloc on a clay-limestone terroir totally selected specially for this wine – 3rd terrace.

Very low yield, 1,3 kg of grape-plant – 30 Hl/ha.

Vinification / Elevage

Macération de 40 jours avec pigeage réfléchi. Maintien des lies en suspension durant les 3 premiers mois avec bâtonnage. Elevage en barriques neuves pendant 18 mois, fine sélection de plusieurs tonneliers et utilisation exclusive de chêne français du centre de la France.

Maceration takes place during 40 days. The wine is ageing during 18 months in new french oak barrels with regular stirring of the lees (for the first 3 month).

Formats disponibles

75 cl - 150 cl - 300 cl

Notes de dégustation

L'assemblage des diverses origines de barriques n'a pour but que de magnifier l'expression du terroir mais aussi du style Lamartine en privilégiant la concentration au profit de l'extraction.

Des arômes de griottes et de chocolat puisés d'une structure où puissance, finesse et élégance jouent une même partition.

The aim of using barrels from different origins is to highlight the terroir expression but also the Lamartine style: more concentration than extraction. A pure alliance of stronger and elegance with very nice morello cherry and chocolate notes.

Accord mets / vin

Servir entre 17° et 19°C

Accompagne les cuisines travaillées et puissantes autour de gibiers, canard, agneau, vieux cantal ou chocolat noir.

Potentiel de garde de 4 à 20 ans.

To serve between 17° and 19°C

To accompany strongly-favored meat like lambs, duck, cantal cheese and dark chocolate.

Laying-down potential from 4 to 20 years.

