

# Benjamin

du Château LAMARTINE

---



**Appellation**  
AOP CAHORS

**Cuvée**  
BENJAMIN

**Mise**  
Au Château par Famille GAYRAUD

**Présentation**  
Bouteille Tradition

**Cépages**  
85% Malbec, 15% Merlot

**Terroir/rendement**  
Jeunes vignes sur terroir argilo-siliceux (30%), argilo-calcaire (50%) et calcaire (20%)  
- 2ème, 3ème et 4ème terrasse de la Vallée du Lot.  
Rendement 50 Hl/ha.

**Vinification/élevage**  
Vinification en cuves inox avec maîtrise des températures à 28°C en fin de fermentation. Elevage en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille, 18 mois après la récolte.

**Notes de dégustation**  
Une belle robe cerise bigarreau, le nez offre un bouquet d'arômes fruités et réglissés. En bouche, les tanins sont ronds et les notes de fruits rouges s'affirment. Un vin 100% plaisir qui se déguste sans complexe.

**Potentiel de garde**  
4 ans

**Accord mets/vin**  
Servir entre 17° et 19°C.  
Il convient parfaitement à tous vos mets du quotidien et notamment sur toutes vos viandes grillées.

