

Expression



Appellation
AOP CAHORS

Cuvée
EXPRESSION

Mise
Au Château par Famille GAYRAUD

Présentation
Bouteille Elite

Cépage
100% Malbec

Terroir/rendement
Bloc de 5 hectares de vieilles vignes sur terroir argilo-calcaire - 3^{ème} terrasse de la Vallée du Lot.
Rendement très faible, 1,3 kg de raisin par pied (*soit une bouteille par pied*).

Vinification/élevage
Macération de 40 jours, avec pigeage réfléchi.
Maintien des lies en suspension durant les 6 premiers mois avec bâtonnage.
Elevage en barriques neuves pendant 30 mois, fine sélection de plusieurs tonneliers et utilisation exclusive de chêne français du centre de la France.

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.
Nez floral avec des notes de fruits noirs qui arrivent après aération. En bouche, le vin se révèle intense et soyeux, les tanins bien que veloutés montrent un grand potentiel de garde. Un grand Cahors de précision.

Potentiel de garde
A boire de 4 à 20 ans

Accord mets/vin
Servir entre 17° et 18°C.
Cuisine travaillée : gibiers, truffes, canard, gigot d'agneau... chocolat noir.

