

# TANDEM

---



**Appellation**  
AOP CAHORS

**Cuvée**  
CHATEAU LAMARTINE TANDEM

**Mise en bouteille**  
Au Château par Famille GAYRAUD

**Présentation**  
Bouteille Tradition Cannelle

**Cépage**  
100% Malbec

**Terroir / Rendement**  
Vignes de 30 ans sur terroir calcaire - 4<sup>ème</sup> terrasse de la Vallée du Lot  
Travaux manuels intenses pour limiter le rendement à 40 Hl/ha.

**Vinification / Elevage**  
Vinification sans soufre avec pigeage - Macération de 20 jours.  
Fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit.  
Elevage en cuve ovoïde (50%) et en cuve ciment (50%) pendant 6 mois  
Mise en bouteille à partir de 7 mois.

**Notes de dégustation**  
Robe grenat profonde, le nez mentholé offre un bouquet de fruits rouges et d'épices. En bouche, rondeur et fruit croquant s'imposent pour ensuite laisser place à une allonge toute en finesse. On termine sur des notes minérales, sur une belle acidité qui donnent envie d'y revenir.

**Potentiel de garde**  
Maximum 3 ans

**Accord mets / vin**  
Servir entre 13°et 16°C  
Peut se suffire à lui-même pour l'apéritif - Il accompagnera à merveille les plats régionaux, les viandes rouges et les plats épicés.

