



# Château de Chambert

2007



## Appellation: Cahors AOC (Vin Rouge)

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

## Médailles

Wine Spectator – 88 / 100

La Revue du Vin de France (RVF) - 14,5 / 20

Tim Atkin, A.Rose Fév. 2010 - 90/100

## Cépages

Assemblage : 85 % Malbec, 15 % Merlot

## Vignoble

Cuvée issue de 32 ha de vignes sur terroir argilo-calcaire, caillouteux et ferrugineux des Hauts Coteaux en AOC Cahors (300m d'altitude). Travail de la vigne en **biodynamie** (certification bio ECOCERT lancée sur l'intégralité du vignoble en 2009). Vigne ébourgeonnée, épamprée, éclaircie et effeuillée. Vendanges mécaniques et manuelles, triple tri sur table.

Age moyen des vignes : 25 ans.

Rendements : 28 hl/ha.

**Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement**

## Vinification

- Mise en cuve par parcelles et cépages
- Extraction par remontages doux
- Fermentation lente sur levures naturelles (28/30°C)
- Macération post fermentaire de 10 à 15 jours (28/30°C)
- Fermentation malo-lactique en cuves.
- Assemblage et entonnage



## Elevage

12 mois d'élevage (50% barrique un vin, 30% deux vins, 20% cuve). Mis en bouteille au château.

## Production

10,000 caisses (120,000 bouteilles)

### **Analyses**

- PH : 3.47
- Acidité : 3.59 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Sucres résiduels : 0.16 g/l
- Alcool : 13 %

### **Dégustation**

Robe d'un pourpre vif et éclatant. Joli nez aux notes minérales soutenues par de touches épicées. Bouche soyeuse, fraîche et tendue. Aucunes aspérités : tannins souples et mûrs pour un vin tout en longueur et en élégance. Servir à 17°C.