



Château de Chambert

2008



Appellation : Cahors AOC (Vin Rouge)

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

Médailles

La Revue du Vin de France (RVF) – Coup de cœur - 16/20

RVF Guide 2011 Meilleurs Vins de France - 15.5/20

91/100 Wine Enthusiast

Guide Hachette 2012 – 1 étoile

RVF Guide 2012 Meilleurs Vins de France - 15.5/20

Recommandé - Guide d'Achat des Vins pour Les Nuls 2012

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

8,000 caisses (96,000 bouteilles)

CHAMBERT VIGNOBLES Les Hauts Coteaux 46700 FLORESSAS – France

☎ +33 5 65 31 95 75 Fax : +33 5 65 31 93 56 🌐 www.chambert.com ✉ info@chambert.com



Analyses

- PH : 3,54
- Acidité : 4,11 g/l H₂SO₄
- Sucres résiduels : 0,17 g/l
- Alcool : 13,5 %

Dégustation

Couleur dense aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges bien mûrs, des touches vanillées et nuances minérales.

La bouche est généreuse, sphérique. Le fruit est bien présent, on retrouve les petits fruits rouges, les épices et la pierre à fusil.

Cette trame aromatique est soutenue par une belle fraîcheur ainsi qu'un très beau grain tannique.

Un vin puissant et typé, qui sait garder de la longueur et beaucoup d'élégance.

Servir à 17°C