



Château de Chambert

Grand Vin 2009



Appellation: Cahors AOC (Vin Rouge)

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune
Conseil : Stéphane Derenoncourt

Cépage

100% Malbec

Médailles

1 étoile Guide Hachette 2012

17/20 Guide Vert RVF des Meilleurs vins de France 2012

Vignoble

Cuvée issue de 14 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 : 36 ans (4000/5000 pieds/ha)

Rendements : 26 hl/ha.

Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement

Vinification

- Mise en cuve par parcelles
- Extraction par pigeages et remontages doux
- Fermentation lente sur levures naturelles (28/30°C)
- Macération post fermentaire de 15 à 20 jours (28/30°C)
- Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français



Elevage

14 mois d'élevage (50% barriques neuves, 25% un vin, 25% deux vins), lots de barriques par parcelle. Mis en bouteille au château.

Production

25.000 bouteilles



Analyses

- PH : 3.36
- Acidité : 3.73 g/l H₂SO₄
- Sucres résiduels : 0,20 g/l
- Alcool : 14,5 %

Dégustation

Couleur très dense aux reflets violets, presque noirs.

Le nez offre un fruité puissant et chaleureux de mûre et de myrtille, accompagné de notes réglissées et fumées

Soyeuse et concentrée, la bouche a une belle densité de chair et de volume avec des tanins juteux et finement cacaotés. La finale, sur la fraîcheur, dévoile une grande complexité.