



# Carteraie

CHÂTEAU DU PORT  
AOC CAHORS 2014

La cuvée Carteraie est vinifiée de façon à obtenir un vin friand et souple répondant aux critères de qualité et de typicité de l'appellation Cahors.

**Robe :** rubis foncé avec des reflets pourpres.

**Nez :** intense, notes de fruits frais, de fraise écrasée, et une pointe amylique.

**Bouche :** tanins fins et souple, belle longueur, finale sur des arômes de fruits rouges

**Assemblage :** 100% Malbec, cépage connu également comme Auxerrois ou Cot.

**Situation et terroir :** Le vignoble de 16 hectares est situé face au village d'Albas, sur la troisième terrasse qui surplombe le Lot à une altitude de 100 mètres. Cette terrasse est composée d'argiles, et de galets de quartz et de roches granitiques.

**Tenue du Vignoble :** enherbement, ébourgeonnage.

**Vendange :** la vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée.

**Vinification :** macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 2 semaines, remontages réguliers.

**Elevage :** cuve inox pendant un minimum de 12 mois.

**Potentiel de garde :** de 3 à 5 ans.

**Accords mets et vins :** charcuteries, grillades de bœuf et d'agneau.

**Dégustation :** servir entre 16 et 18°C.

**Distinctions :**

- ✓ Médaille de Bronze Féminalise 2014.