



# *Prestige*

CHÂTEAU DU PORT  
AOC CAHORS 2012

Le Château du Port est élaboré dans la grande tradition des vins de Cahors avec le souci de proposer un vin ample et structuré.

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

**Nez :** arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et des notes de chêne et de vanille.

**Bouche :** après une attaque fraîche et mentholée, le vin montre beaucoup de puissance combinée avec de la finesse et de l'élégance. La finale révèle des arômes de fruits pleins de jeunesse et une texture soyeuse.

**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, effeuillage, vendange verte.

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

**Vinification :** macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 3 semaines, remontages fréquents pour obtenir une extraction optimale.

**Elevage :** après accomplissement de la fermentation alcoolique, le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 9 à 12 mois.

**Potentiel de garde :** dégustation conseillée entre 4 et 9 ans. Garde 15 ans.

**Accords mets et vins :** viandes rouges, gibier, fromages.

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

**Distinctions :**

- ✓ Médaille d'Or Decanter World Wine Awards 2014
- ✓ Médaille de Bronze Vins du Sud-ouest Castelsarrasin 2013
- ✓ 91/100 Wine Enthusiast 2015

