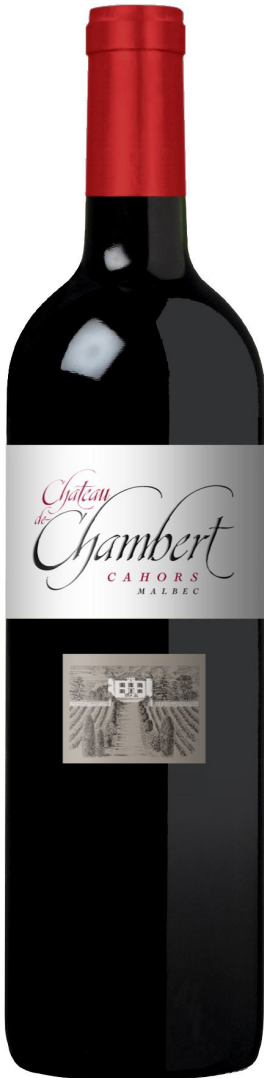




Château de Chambert

2009



Appellation : Cahors AOC (Vin Rouge)

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

Médailles

16/20 Guide RVF des Meilleurs vins de France à - de 20 €

16/20 Guide Vert RVF des Meilleurs vins de France 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 : 26 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



Elevage

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

Production

15,000 caisses (90,000 bouteilles)



Analyses

- PH : 3,48
- Acidité : 4,08 g/l H₂SO₄
- Sucres résiduels : 0,40 g/l
- Alcool : 14,5 %

Dégustation

Avez vous qq chose ?