

Château Quattre

LES CARRALS



AOC CAHORS

FICHE TECHNIQUE 2009

« Propriété de Vignobles de Terroirs depuis 2006, le Château Quattre est reconnu par l'appellation Cahors, et bien que la notion de Grand Cru ne soit pas présente, l'étude des sols menée par l'IUVC dans les années 2000 au sein de l'appellation a révélé que 18 hectares parmi les 300 hectares les plus qualitatifs de la région se trouvent au Château Quattre. La cuvée "Les Carrals" provient des meilleures parcelles de ce terroir hautement qualitatif. »



Château Quattre

LES CARRALS



MALBEC

MILLÉSIME 2009

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME :

Le millésime 2009 a particulièrement bien réussi à cette cuvée, grâce à des conditions climatiques idéales. Un été chaud et sec, avec un ensoleillement optimal, a permis une maturation parfaite des raisins. Les vins de ce millésime sont généralement riches en arômes, avec une belle concentration de fruits, d'épices et une structure tannique harmonieuse. Les Carrals 2009 est donc une belle expression de son terroir, idéale à déguster dès maintenant ou à conserver pour découvrir son évolution.

LES NOTES DE DÉGUSTATION:

Vin d'un rouge profond presque noir. Nez complexe marqué par des arômes de cassis et de mûre. La concentration des tanins denses et veloutés est agrémentée de notes de réglisses vanillées. Équilibré, charnu, rond et ample avec une très belle longueur en bouche.

AOC Cahors - Malbec

Surface du vignoble : 3.5 hectares
Production moyenne : 19 000 bouteilles
Âge moyen des vignes : 30 ans

ASSEMBLAGE

100% Malbec (14% alc)

TYPE DE SOL

- Argilo-calcaire sur failles de terre rouge de boulbène ancienne sur lits de galets blancs.
- 330 mètres d'altitude, exposition sud.



VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont minutieusement récoltés et triés puis sont travaillés en vinification intégrale en bois pour 24 mois. Plus précisément en fûts de chêne de 500L.

SERVICE

Un vin magnifique à carafier 2 heures avant puis à servir entre 16 et 18°C

SUGGESTIONS CULINAIRES

À consommer avec une épaule d'agneau ou un canard rôti.