

# Nos vins : *Les Allées de Chambert*



**Cépage:** 100 % Malbec

**Vignoble:** Sols du Causse: dominante Argilo-calcaire brunes. Les vignes ont 40 ans, plantées à 4,500 pieds/ha et le rendement moyen de 35 hl/ha.

**Vinification:** Mise en petites cuves béton par parcelles. L'extraction est délicate, elle s'opère principalement par remontage. Fermentation en levures indigènes (28-30°C) et macération post fermentaire de 5 à 10 jours. Fermentation malo-lactique et élevage 18 mois en cuve béton.

**Dénomination:** AOC Cahors