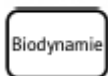




## CHÂTEAU DE CHAMBERT 2015

### Cahors

En 2014, la Maison RIGAL poursuit sa démarche d'excellence en signant un partenariat avec Château de Chambert. Philippe Lejeune, propriétaire du Château de Chambert depuis 2007, conseillé par Stéphane Derenoncourt élabore sur ce terroir à Grands Crus des Cahors d'exception, vibrants de finesse et d'élégance. Laissez-vous séduire par la cuvée historique du plus grand domaine en biodynamie de l'appellation. Le Malbec prolonge son potentiel de garde et apporte ses composantes épicées et fruits rouges et noirs.



**Vignoble :** La Château de Chambert occupe les grands terroirs sur les hauts coteaux de l'AOC Cahors à près de 300m d'altitude. Dès 1690 son vin de Malbec fait les délices des rois, des papes en Avignon, des tsars de Russie et des officiers de Bordeaux. Chambert avec ses 65Ha de vignes est le plus grand vignoble BIO de Cahors (certification Ecocert) et parmi les plus grands vignobles Français en Biodynamie (certification Demeter). Les terroirs de Château de Chambert ont été retenus pour faire partie de la future classification des Grands Crus de Cahors.

**Sol :** Calcaire (Kimmeridgien), argile et fer (Siderolithique).

**Cépages :** 100% Malbec



**Travail technique et vinification :** Tri manuel et égrappage. Chacune des parcelles est mise en cuve unique. Vinification sans soufre et en levures indigènes, températures maintenues à 25-28°C. Mode d'extraction : remontages. Fermentation malolactique : naturelle, réalisée en barriques. Petites doses de soufre durant l'élevage et à la mise en bouteille

**Elevage :** 12 mois en foudres (grandes barriques de 3,000 Litres) afin d'obtenir le parfait équilibre du fruit, de tanins soyeux et délicates épices du bois Français.



**Notes de dégustation :** Robe intense, aux tanins soyeux délivre des parfums de fruits rouges.



**Conseil de service :** Servir à 17°C



**Accord mets-vin :** Se marie agréablement avec les viandes, gibiers et charcuterie.



**Potentiel de garde :** 15 à 20 ans