



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Malbec Réserve

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée



- Cépages :** Malbec (90%), Merlot (10%)
- Terroir :** Le domaine occupe l'essentiel du plateau d'un des plus grands méandres de la rivière depuis Albas jusqu'à Belaye. Le sol est argilo-calcaire avec des alluvions anciennes du tertiaire déposées sur un sous-sol pierreux. Composé pour sa majorité de Malbec (90%) et de Merlot, le vignoble, replanté entre 1965 et 1975, est conduit en lutte raisonnée avec enherbement, effeuillage, vendange en vert, maîtrise des rendements et longue maturation. Afin de protéger le terroir de l'érosion et conserver son homogénéité et sa composition, celui-ci est drainé.
- Vinification :** Vinifications longues et traditionnelles par remontages classiques permettant d'extraire beaucoup de couleur, de matière, afin de définir un Château Leret Malbec Réserve typé. Maîtrise des températures et contrôles rigoureux.
- Dégustation :** Sa robe est d'un rouge bien soutenu. Son nez, d'une belle intensité, est dominé par des arômes de petits fruits rouges (cerises noires) où se mêlent des parfums d'épices. C'est un vin fruité en bouche, finissant sur des tanins fins et élégants qui lui permettront de vieillir encore plusieurs années.
- Accords mets et vins :** Pour son côté fruité et structuré on l'appréciera avec des viandes légères. Laissez place à votre imagination : pourquoi ne pas l'essayer avec un pavé de kangourou ou un filet d'autruche ?
- Temps de garde :** 3 à 5 ans.
- Température de service :** 16-17°C
- Palmarès :**
2013 : Médaille d'argent Concours Général Agricole, Paris
2012 : 86/100 Wine Spectator et Médaille d'or Concours Général Agricole, Paris
2011 : Médaille d'or Concours Général Agricole, Paris
2009 : 89/100 Wine Enthusiast
- La gamme :** Malbec Réserve Château Leret Monpezat, Grand Vin Château Leret Monpezat, Icône Château Leret Monpezat.

Packaging :

Carton de 6 Bouteilles

Carton de 12 Bouteilles

www.g-vigouroux.fr | vigouroux@g-vigouroux.fr | Tél : +33 (0)5 65 20 80 80