

Vignobles PELVILLAIN Frères



Vins de Cahors

Circofoul R.D. 9 - 46140 Albas - France
☎ +33 (0) 5 65 20 13 13 ☎ +33 (0) 5 65 30 75 67
www.pelvillain-freres.com - pelvillainfreres@orange.fr



Château de Cénac "EULALIE"

EULALIE est la cuvée d'excellence du château. Son nom rend hommage à l'épouse d'un ancien propriétaire du vignoble, elle est élaborée avec les raisins issus des plus vieilles vignes.

Situation et terroir :

Le vignoble de 7 hectares est établi sur un plateau situé dans la partie méridionale du village d'Albas. Exposé au sud, il surplombe le Lot à une altitude de 240 mètres. EULALIE est issue d'une parcelle d'environ 1 hectare avec un sol argilo-calcaire constitué d'argile brune et de galets ferrugineux et complantée de vieilles vignes.

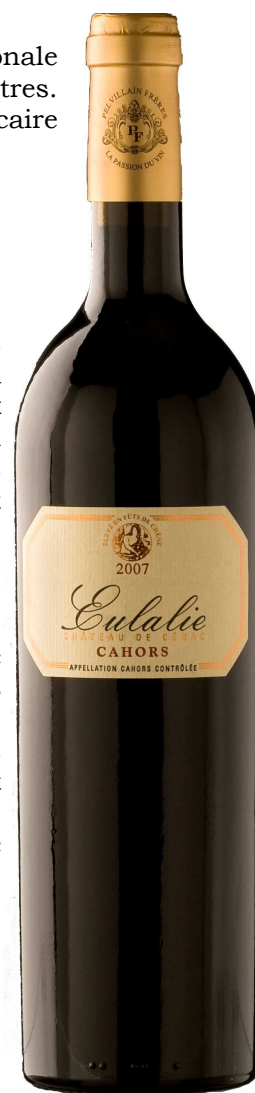
Composition variétale : Malbec 100%, un cépage connu localement comme Auxerrois ou Cot.

Vinification :

Vendangés à la main, les raisins sont triés puis éraflés et encuvés manuellement. La vinification est dirigée par Didier Pelvillain. La macération à température contrôlée dure 4 à 5 semaines au cours desquelles de nombreux pigeages et remontages séquentiels sont opérés de façon à obtenir une extraction optimale des arômes et de la couleur. Le vin est ensuite transféré en barriques neuves de chêne français où il accomplit sa fermentation malolactique puis est **élevé en fût** pendant une **vingtaine de mois** avant d'être mis en bouteille.

Le vin :

Robe d'un rubis sombre, presque noire, avec des reflets pourpres. Le bouquet est très expressif avec beaucoup de profondeur. Il commence avec des arômes de petits fruits rouges et noirs et évolue ensuite vers la violette et les épices pour terminer sur une délicate touche boisée. En bouche, le vin est riche, bien construit sur une structure forte, avec très beau volume. Il exprime de complexes arômes fruités et boisés qui combinent harmonieusement dans une finale chaleureuse. Servir à 17°C. Excellent avec les plats régionaux à base de canard et aussi avec les gibiers, les viandes rouges et les fromages affinés.



Médaille d'Or « Malbec International Competition » 2011
Médaille d'Argent « Vigneron Indépendant de France » 2011
Médaille d'Argent « Vinalies Internationales 2010 »
Médaille d'Or « Vignerons Indépendants 2010 »



90

Online Exclusive!

Château de Cénac 2008 Eulalie Malbec (Cahors)

Although there is an obvious wood element, it doesn't intrude too much into the fine and concentrated fruit of this spicy, juicy wine, the top cuvée from Cénac. There is an attractive smoky character alongside dry and dusty tannins, although the wine reveals a richer character as it opens up. - R.V.
(12/15/2010)



88

Online Exclusive!

Château de Cénac 2007 Eulalie Malbec (Cahors)

A finely structured wine, its tannin fitting well into the rich texture, with berry fruits, dark plums and bitter coffee adding an extra dimension. - R.V. (12/15/2010)

