



## CARTERAIE Château du Port AOC Cahors 2005

CARTERAIE est vinifié de façon à obtenir un vin friand et souple répondant aux critères de qualité et de typicité de l'appellation Cahors.

### Situation et terroir :

Le vignoble de 16 hectares est situé dans la partie nord du village d'Albas, sur la troisième terrasse qui surplombe le Lot à une altitude de 100 mètres.

CARTERAIE est issu de diverses parcelles établies sur un sol graveleux argilo-calcaire .

### Composition variétale :

**Malbec 80% et Merlot 20%**

### Vinification :

La vinification est dirigée par Didier Pelvillain. La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée. La macération à température contrôlée dure environ 10 jours tout au long desquels des remontages quotidiens sont opérés. Après accomplissement de la fermentation alcoolique, le vin est élevé en cuve pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

### Le Vin :

- Belle robe pourpre brillante.
- Nez profond petits **fruits rouges** et noirs dont l'expression s'amplifie à l'aération.
- Bouche fraîche, charnue bien équilibrée avec des **flaveurs de fruits noirs et de violette**.

Servir à 16/17°C. Recommandé avec les charcuteries et les grillades de bœuf et d'agneau.

Prêt à boire mais peut être gardé de 4 à 7 années après la vendange

**PELVILLAIN FRERES**

**46140 Albas- France**

**Tel: +33 (0) 5 65 30 52 97 Fax: +33 (0) 5 65 30 75 67**

**www.pelvillain-freres.com**