



CHATEAU DE CENAC CUVÉE PRESTIGE 2004

est élaborée dans la **grande tradition des meilleurs vins de Cahors**.

Situation et terroir :

Le vignoble de **7 hectares** est établi autour du vieux château médiéval 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.

Château de Cénac Cuvée Prestige est issu d'une vigne établie sur des plateaux avec un sol argilo-calcaire constitué d'argile brune et de galets ferrugineux.

Composition variétale :

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

Vinification :

La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée. La macération à température contrôlée dure environ 3 semaines tout au long desquelles des remontages fréquents sont opérés pour obtenir une extraction optimale. Après accomplissement de la fermentation alcoolique, **le vin est élevé en barriques** neuves de chêne français pendant **12 à 14 mois** avant d'être mis en bouteille.

Le vin :

- Robe d'un rubis sombre avec des reflets pourpres.
- Bouquet expressif avec des **arômes de fruits mûrs** – cerise noire, pruneau - et d'épices douces ainsi que des **touches de chêne et de vanille**.
- En bouche, l'attaque est plutôt moelleuse. Ensuite, ce vin Corsé montre beaucoup **d'amplitude et de rondeur**.

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.

Prêt à boire mais peut être gardé jusqu'à 8 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