



CHATEAU DE CENAC TRADITION 2002

La **Cuvée Tradition** est élaborée dans la grande tradition des vins de Cahors avec le souci de proposer un **vin souple et gouleyant**.

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 Tradition 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 90%, un cépage connu localement comme Auxerrois et **Merlot 10%**

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 2 semaines tout au long desquelles 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 :

- Robe d'un rubis foncé avec des reflets violines.
- Le premier nez dévoile des **arômes de petits fruits rouges**.
- À l'aération des **arômes d'épices et de cuir fins** s'exhalent.
- En bouche, vin souple et **bien équilibré** où le **fruit domine**.
- La texture est charnue et veloutée avec des tanins fondus.

Servir à 17°C. Recommandé avec les grillades – viandes rouges et agneau - et les fromages affinés.

Prêt à boire mais peut être gardé jusqu'à 5 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