



CHATEAU DU PORT CUVÉE PRESTIGE 2004
est élaboré dans le but de répondre à tous les critères d'authenticité et de qualité
d'un **grand vin de 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.

Cuvée Prestige est issu d'une parcelle de 6 hectares établie sur des terrasses graveleuses recouvertes de galets ferrugineux.

Composition variétale :

Malbec 100%

Vinification : Vendanges manuelles. La vinification – méthode traditionnelle -. Le raisin est totalement égrappé. La macération à température contrôlée dure environ 4 semaines avec plusieurs remontages quotidiens pour obtenir une extraction optimale des arômes et de la couleur. L'assemblage final est effectué après accomplissement de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves et usagées de chêne français pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Le Vin :

- Robe d'encre, rubis sombre avec des reflets pourpres.
- Bouquet expressif avec des **arômes de fruits rouges et noirs** bien mûrs et des **notes de chêne et de vanille**.
- En bouche, après une **attaque fraîche et mentholée**,
- Le vin montre beaucoup de puissance combinée avec de la finesse et de l'élégance. La finale révèle des **arômes de fruits pleins de jeunesse** et une texture soyeuse.

Servir à 16/17°C. Recommandé avec les plats de viande rouge et le gibier ainsi qu'avec des fromages moyennement corsés.

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