

Cuvée Réservee de l'Aïeul

"Tout le patrimoine du grand-père
dans ce Cahors authentique"

Ce vin est issu des plus vieilles vignes de la propriété, plantées par notre grand-père. Par la passion qu'il nous a transmise, c'est un vin de Cahors typé et authentique, à l'excellent potentiel de garde.

Cahors profond et de grande complexité, l'Aïeul est à découvrir sur des gigots d'agneau, civets de chevreuil, gibiers, plats en sauce, fromages de caractère...



Château Eugénie Famille Couture

Rivière Haute 46140 Albas
tél + 33 (0) 5 65 30 73 51
fax + 33 (0) 5 65 20 19 81
couture@chateaueugenie.com
www.chateaueugenie.com



Couture
MAÎTRE VIGNERON

Nom : Cuvée Réservee de l'Aïeul

Appellation : Cahors A.O.P.

Qualités : Authenticité et caractère

Cépages : 90% Malbec, 10% Tannat

Sol : 3^{èmes} terrasses du Lot, coteaux argilo-calcaires

Surface : Environ 9 Ha

Rendements : 40 à 45 hl/ha

Vinification : Macération longue de 20 à 25 jours en cuves inox avec contrôle de la température. Délestage. Fermentation malo-lactique en fût.

Élevage : En fûts de chêne pendant 18 mois dont 1/3 en fûts neufs.
Pas de filtration.

Formats : Disponible en : - demi séduction 37,5 cl conditionnée par 12
- Bouteille Bordelaise Patrimoine 75 cl, conditionnée par 6 ou 12
- Magnum lourd 150 cl conditionné par 6
- Autres formats sur commande

Bouchon : 49 x 24 mm, en liège naturel

Garde : 3 à 15 ans.

Dégustation : Robe grenat foncée de belle profondeur. Nez expressif, intense aux arômes de fruits noirs. Touches épicées sur fond de violette et de menthol. Matière concentrée en bouche, doublée d'une texture patinée et d'une grande fraîcheur. Longueur remarquable.

Service : 15/16°C, à carafer 3h avant dégustation sur la jeunesse.