



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

SCEA au capital de 121.959 euros
RCS CAHORS D 326 978 905
APE 011G / TVA : FR74 326 978 905
SIRET 326 978 905 00015
domiciliation bancaire
Banque Populaire Occitane
17807 00837 01021454684 20

Cuvée Tsar Pierre Le Grand

*"Une Histoire avec le Tsar à raconter.
Un Cahors noble et élégant à déguster"*

*Saviez-vous que selon la légende, le Tsar Pierre
Le Grand soignait son estomac au vin de Cahors ?
En son hommage, cette Cuvée porte son nom.*

*Issu de vignes situées en terrasses et demi-coteaux, ce vin
vous comblera par l'élégance de ses parfums de fruits
rouges et la finesse de ses tannins délicats. A servir sur
des plats de saucisses lentilles, magrets de canard, bœuf
bourguignon, viandes rouges en sauce, ou en compagnie
de plats aux saveurs légèrement épicées voire exotiques.*



Nom : Cuvée Tsar Pierre Le Grand

Appellation : Cahors A.O.P

Qualités : Finesse et élégance

Cépages : 85 % Malbec, 15% Merlot

Sol : 2èmes et 3èmes terrasses du Lot, demi-coteaux argilo-siliceux-calcaires.

Surface : 10 Ha

Rendements : 45 à 50 hl/ha

Vinification : Macération de 15 à 20 jours en cuves inox avec contrôle de la température et remontages programmés. Délestage en cours de fermentation.

Elevage : En cuve inox et en barriques de plusieurs vins pendant 12 mois.
Collage ou filtration avant mise en bouteille.

Formats : Disponible en : Demi séduction 37,5 cl. conditionnée par 12
Bouteille Bordelaise Cahors Malbec 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 : 8 à 10 ans.

Dégustation : Belle robe rubis. Vin fin et élégant aux senteurs de baies noires, de mûre soulignées par des notes d'épices douces. Vin soyeux, très bien équilibré entre finesse et profondeur.

Service : 15/16°C