



## 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@chateaeugenie.com  
www.chateaeugenie.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

# Tradition

*"Un Cahors généreux, plein d'étoffe et de fruits"*

*De par l'exposition de ses vignes en terrasses, ce vin vous charmera par ses arômes soutenus de fruits rouges et noirs, cassis, mûre, fraise, framboise, cerise...*

*Sa structure gourmande et généreuse, vous permettra d'accompagner ce vin avec une cuisine quotidienne : magret, confit de canard, mais aussi des grillades, charcuterie, terrines, pâtés truffés...*



**Nom :** *Château Eugénie Tradition*

**Appellation :** *Cahors A.O.P*

**Qualités :** *Fruité et gourmand*

**Cépages :** *80% Malbec, 20% Merlot*

**Sol :** *Terrasses argilo-siliceuses et demi-coteaux argilo-calcaires*

**Surface :** *18 Ha.*

**Rendements :** *50 hl/ha.*

**Vinification :** *Traditionnelle. Vinification de 10 à 15 jours en cuves inox avec contrôle de la température et remontages programmés*

**Elevage :** *En cuves durant 12 mois. Les vins sont filtrés juste avant la mise en bouteille.*

**Formats :** *Disponible en : Demi classique 37,5 cl. conditionnée par 12  
Bouteille évolution 75 cl. conditionnée par 6 ou 12  
Magnum lourd 150 cl. conditionné par 6  
Autres formats sur commande*

**Bouchon :** *44 x 24 mm, en liège 1+1.*

**Garde :** *Maximum 8 ans en cave*

**Dégustation :** *Vin fruité, aux arômes de fruits rouges et noirs, cassis, cerise, fruits des bois, avec des touches légèrement épicées. Bouche franche, gourmande et bien équilibrée.*

**Service :** *15/16°C*