



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



## Grand Vin

MALBEC de CAHORS  
Appellation Cahors Contrôlée

**Cépages :** Malbec (90%), Merlot (10%)

**Terroir :** Le domaine occupe l'essentiel du plateau d'un des plus grands méandres de la rivière depuis Albas jusqu'à Belaye. Le sol est argilo-calcaire avec des alluvions anciennes du tertiaire déposées sur un sous-sol pierreux où affleurent quelques galets du premier lit de la rivière. Composé pour sa majorité de Malbec (80%) et d'autres cépages autochtones comme le Merlot et le Tannat, le vignoble, replanté entre 1965 et 1975, est conduit en lutte raisonnée avec enherbement, effeuillage, vendange en vert, maîtrise des rendements et longue maturation. Afin de protéger le terroir de l'érosion et conserver son homogénéité et sa composition, celui-ci est drainé

**Vinification :** La vinification est longue, traditionnelle et le contrôle des températures est rigoureux. Le vieillissement dure de 12 à 18 mois en barriques de chêne neuves.

**Dégustation :** Une intense robe, noir cassis. Un nez magnifique de raffinement, fruité et élégant, où l'on perçoit des notes de rose fanée et de fruits noirs harmonieusement mariés. Une bouche onctueuse dotée d'une grande finesse de texture, les tanins sont veloutés. Ce vin tout en longueur offre une remarquable persistance du fruit noir. Un style impeccable, au sommet.

**Accords mets & vin :** Conservé en cave quelques années, ce millésime se révélera parfaitement lors de grandes occasions avec un pigeon à la broche, une pintade braisée ou encore un poulet en croûte au sel.

**Temps de garde :** 5-15 ans

**Température de service :** 17-18°C

**Récompenses :**  
*2014* : 90/100 *Wine Enthusiast*,  
*2013* : Bronze medal Concours des Grands Vins de France, Mâcon  
*2012* : 1 star Guide Hachette  
*2011* : 89/100 *Wine Spectator*

**La gamme :** Château Leret Malbec Reserve, château Leret Monpezat Grand Vin, château Leret Monpezat Icône WOW.

**Packaging:** 6 Packs



12 Packs

