

# Cuvée Château



**Vignerons:** Julien & Sophie ILBERT

**Histoire et philosophie du domaine ou du vin :** Propriété familiale de 23 hectares (22 de Côt et 1 de Vermentino) située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combrel-la-Serre a vu le jour sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT qui a décidé de quitter la cave coopérative en 1998 pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine: conversion en Bio (via Ecocert), retour aux vendanges manuelles sur tout le vignoble avec tri à la récolte, travail sur les différents terroirs dans le respect du végétal, réflexion sur la cohérence de la gamme de vins proposés par le domaine...

**Nom de cuvée et appellation :** Cuvée Château – Cahors AOP

**Cépage :** Côt Noir (ou Malbec)

**Surface pour cette cuvée :** 5 hectares

**Densité pieds/hectare :** 4500

**Nombre de bouteilles produites :** environ 25 000

**Origine des raisins :** Village de Cournou sur le Causse (environ 320 m d'altitude) sur des parcelles argilo-calcaires avec une dominante d'argiles rouges.

**Âge moyen des vignes :** 40 ans

**Rendements (hl/ha) :** entre 35 et 40

**Vinification & élevage :** Vinification en cuve ciment avec macération moyenne d'une vingtaine de jours. L'élevage, qui dure 12 mois, se fait dans des vieux fûts de 225 & 500 litres de chêne français ainsi que dans un tronc conique de 50 hl.

**Conditionnement :** 75 cl en carton de 12 ou de 6 – 150 cl en carton de 6 – 300 cl en carton individuel.