



17²⁰\$



COMTE JEAN-BAPTISTE DE MONPEZAT – Château Leret – Cahors – Malbec Réserve – 2020 FRANCE, SUD-OUEST

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

918557

PAYS

France – Sud-Ouest

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

AOC Cahors

CÉPAGE

85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Cahors, Sud-Ouest

SUPERFICIE DU DOMAINE

Château Leret – Montpezat: 36 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignoble replanté entre 1965 et 1975

TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire avec des alluvions anciennes du tertiaire déposées sur un sous-sol pierreux

CARACTÉRISTIQUE

Le domaine occupe l'essentiel du plateau d'un des plus grands méandres de la rivière du Lot, depuis Albas jusqu'à Belaye

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinifications longues et traditionnelles par remontages classiques permettant d'extraire beaucoup de couleur, de matière, afin de définir un Malbec Réserve typé
Maîtrise des températures et contrôles rigoureux.

PARTICULARITÉS –

Culture conduite 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

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est d'un rouge bien soutenu.

OLFACTIF

Son nez, d'une belle intensité, est dominé par des arômes de petits fruits rouges (cerises noires) où se mêlent des parfums d'épices.

GUSTATIF

C'est un vin fruité en bouche, finissant sur des tanins fins et élégants qui lui permettront de vieillir encore plusieurs années.

TEMPÉRATURE

16-17°C

TEMPS DE GARDE

3 à 5 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

91 PTS

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,3 g/L

95 PTS – MILLÉSIME 2020