

# Cuvée Château



**Vignerons** : Julien & Sophie ILBERT

**Histoire et philosophie du domaine** : Propriété familiale de 23 hectares située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-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 Agriculture Biologique (via Ecocert), retour à de nombreux travaux manuels saisonniers et réflexion sur les différents terroirs, toujours dans le respect du végétal.

**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 d'une vingtaine de jours en moyenne. L'élevage, qui dure une quinzaine de mois, se fait dans des vieux fûts de 225 & 500 litres de chêne français ainsi que dans des troncs coniques.

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