



Chateau de Chambert er økologisk og biodynamisk og har topp vinmarker på et kalksteinsplatå 300 moh. vest for Cahors by. Høyden over elven og dalføret gir ikke bare et unikt jordsmonn, men bidrar også til gode solforhold og tilstrekkelig med tilførsel av vind. Noe som gjør det mulig å dyrke økologisk. Vinmarkene er delt inn i mer enn 100 parseller, basert på jordsmonn, solforhold, alder på vinmarkene osv. Så godt som alle parsellene vinifiseres separat i små sementtanker for å la hver og få utvikle seg naturlig. Fermenteringen starter spontant uten tilsetning av fremmed gjær og etter tre uker masserasjon presses vinene lett før de flyttes over på nye tanker. Vinene deres lagres på 3000 liters liggende eikefat i 12 ? 16 måneder avhengig av vin og årgang.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
Château de Chambert Méthode Traditionelle Brut Rosé - En vin full av flott fruktighet, men med sin originalitet ved å være en 100% Malbec fra Cahors, med noen subtile fiolette blomstener.	kr. 352,40	16290701	6321871	33934
Rødvin (75 cl)				
Château de Chambert Cahors Les Allées - Mørk, tett og ungdommelig med flott frukt og innslag av mørke bær, blomster og et streif av lær, krydder og fat på duft. Middels fyldig, lett syrlig og strukturert vin med flott frukt også i munnen, god lengde, pene tanniner og fast og tørr finish.	kr. 210,30	16123501	6322044	33914
Château de Chambert Cahors - Dyp tett rød. Moden og klassisk duft med fint cedertrepreg. Perfekt balanse mellom moden mørk frukt, silkemyke tanniner og krydder fra fransk eik.	kr. 272,60	16123601	6322051	33915
Ch. de Chambert Cerisiers - Delikat, balansert struktur. Silkeaktige tanniner. Konsentrert, fyldig munnfølelse. Frisk med tydelig mineralpreg. Lang finish med naturlig modenhet.	kr. 922,90	19184501		36687
Château de Chambert Grand Vin - Den unike vinstilen til Grand Vin kommer fra kombinasjon av Malbecs kraft og den forfriskende elegansen som kommer fra Chamberts kalksteinsjord. Denne kombinasjonen gir vinen en bemerkelsesverdig fruktintensitet, en kompleks struktur og en delikat syrlighet. Dette er faktorer som ikke bare forlenger vinens levetid, men også sikrer at den beholder sin friskhet og livlige fruktighet selv etter flere tiår på flaske.	kr. 406,30	16124101	6339956	33920