

AOC CAHORS

Château du Cèdre
- Le Prestige
- Le Cèdre
- GC
Cèdre Héritage
Chatons du Cèdre



Le Cèdre Diffusion

AOC CAHORS

Château Haut Montplaisir
- Tradition
- Prestige
- Grande Cuvée

AOC CÔTES du ROUSSILLON

- Domaine Marcevol
- Domaine Marcevol Prestige

PRESENTATION DU DOMAINE

Le Château du Cèdre est situé sur la commune de VIRE / LOT, village de vieilles traditions viticoles.

(Ouverture du lundi au samedi de 9.00h - 12.00h et de 14.00h - 18.00h)

Son vignoble recouvre les coteaux de "Bru" sur 27 hectares, son terroir est constitué des deux meilleurs types de sol de l'appellation :

- soit 50 % de cônes d'éboulis calcaires appelé localement "Le Tran", terroir argilo-calcaire très pierreux dont la profondeur est considérable et dans lequel le système racinaire de la vigne peut plonger à loisir, la surface pierreuse jouant un rôle thermique et hygrométrique.

- et 50 % de Haute terrasse du Mindel (-500 000 ans), terroir constitué de pentes argilo silicieuses, bien ressuyées, riches en galets roulés.

Un grand terroir mérite beaucoup de respect. Vignes travaillées mécaniquement et manuellement, sans désherbants chimiques et sans engrais chimiques., taille courte, contrôle du rendement pied par pied, maturité optimale, permettent au vinificateur d'exprimer le potentiel du cépage Malbec.

La vinification est de type traditionnel avec foulage et égrappage total de la vendange qui est triée manuellement.

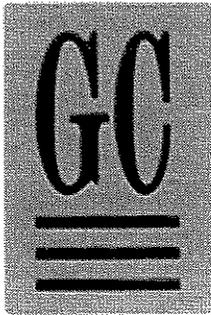
La fermentation est contrôlée sans arrêt grâce à l'utilisation de matériel moderne et performant. De vieilles techniques, comme le pigeage des cuves aux moments importants, sont appliquées.

Longue cuvaison, extraction douce et lente, respect et pureté du fruit, caractérisent chaque vinification.

Ces vins sont ensuite mis en bouteille dans nos chais par nos soins et stockés dans le chai de conservation climatisé.

Nos vins accompagneront avec délicatesse viandes rouges, gibiers, foies gras et fromages.

SARL LE CÈDRE DIFFUSION
VIRE-SUR-LOT - 46700 PUY-L'ÉVÊQUE
TÉL. : 05 65 36 53 87
TÉLÉCOPIE : 05 65 24 64 36
SARL au Capital de 57 930,62 Euros
E. mail : chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

GC 2004

- Cépages** 100% Malbec
Age des vignes : 45 à 49 ans (1 Hectare)
- Production** 2 700 bouteilles
- Terroir** Argilo-calcaire
3^{ème} Terrasse
- Vendanges** Rendement : 20 Hl / Hectare
Manuelles et par tri
- Vinification** Fermentation en fûts neufs ouverts de 500 litres
Tri de la vendange
Égrappage
Fouillage
Température de vinification => 28° à 30°
Pigeage
Cuvaision 40 jours
Fermentation Malolactique dans les mêmes fûts neufs
- Elevage** Élevage de 24 mois dans les mêmes fûts neufs
- Non collé
Non filtré
Mise en bouteille au Château
Stockage propriété en chai climatisé



Château Du Cèdre

Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque

Tél. 05 65 36 53 87

Fax 05 65 24 64 36

chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

LE CEDRE 2004

Le Cèdre 2004

| | |
|----------------------------|--|
| <u>Cépages</u> | 100% Malbec Age des vignes : 35 à 43 ans 8 hectares |
| <u>Production</u> | 30 000 bouteilles |
| <u>Terroir</u> | Argilo-calcaire 3 ^{ème} Terrasse |
| <u>Vendanges</u> | Rendement : 28 HI / Hectare Manuelles et par tri |
| <u>Vinification</u> | Égrappage Fouillage Température de vinification 28° - 30° Pigeage Cuvaion 40 Jours Fermentation Malolactique 80 % en fûts neufs, 20 % en fûts d'un an |
| <u>Elevage</u> | Élevage 22 mois 70 % en fûts neufs et 30% en fûts d'un an Non collé Non filtré Mise en bouteille au Château. Stockage propriété en chai climatisé |



Château Du Cèdre

Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque

Tél. 05 65 36 53 87

Fax 05 65 24 64 36

chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

PRESTIGE 2004

Cépages

90% Malbec

5 % Tannat

5% Merlot

Age des vignes : 15 à 25 ans (18 Hectares)

Production

90 000 bouteilles

Terroir

Argilo-calcaire

Calcaire aquitain

Vendanges

Rendement : 38 Hl / Hectare

Manuelles et par tri

Vinification

Tri de la vendange

Égrappage

Foulage

Température de vinification 28° - 30°

Pigeage

Cuaison entre 30 et 35 Jours

Fermentation Malolactique en fûts

Elevage

Élevage de 16 mois en fûts de chêne (Tronçais)

1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un an et 1/3 de fûts de 2 ans

Pas de filtration

Mise en bouteille au Château

Stockage propriété en chai climatisé



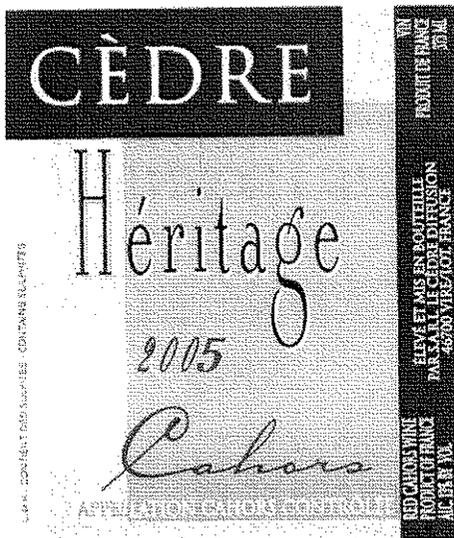
Château Du Cèdre

Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque

Tél. 05 65 36 53 87

Fax 05 65 24 64 36

chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

CEDRE HERITAGE 2005

Cépages 90% Malbec
10% Merlot
Age moyen des vignes : 25 à 30 ans

Production 75 000 bouteilles

Terroir Argilo-calcaire
Calcaire aquitain

Vendanges Rendement : 43 Hl / Hectare

Vinification Égrappage
Fouillage
Température de vinification 28°
Délestage
Cuvaion 3 semaines
Fermentation Malolactique en cuve

Elevage Élevage 18 mois
30 % fûts ayant reçu un vin
70% cuve
Légère filtration à la mise en bouteille
Stockage en chai climatisé



Château Du Cèdre
Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque
Tél. 05 65 36 53 87
Fax 05 65 24 64 36
chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

LE CEDRE BLANC 2005

- Cépages** 100% Viognier
Densité : 5 000 pieds / Hectare
- Production** 2 500 bouteilles
- Terroir** Argilo-calcaire
Calcaire aquitain
- Vendanges** Rendement : 20 Hl / Hectare
Manuelles et par tri
- Vinification** 1/4 Fermentation fût neuf (origine Tronçais, brûlage moyen).
Température de 20°C.
3/4 Macération pelliculaire de 15 Heures.
Fermentation cuve à 20°C.
- Elevage** Elevage 9 mois sur lies avec bâtonnage 2 fois par semaine
- Assemblage des 2 vins pour allier structure, concentration, gras et fruit
Pas de filtration
Mise en bouteille au Château



Château Du Cèdre
Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque
Tél. 05 65 36 53 87
Fax 05 65 24 64 36
chateauducedre@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE

VIN DE PAYS DU LOT 2004

Cépages 50% Sauvignon
 40% Semillon
 10% Muscadelle
Densité : 5 000 pieds / Hectare

Production 3 500 bouteilles

Terroir Argilo-calcaire
 Calcaire aquitain

Vendanges Rendement : 26 HI / Hectare
 Manuelles et par tri

Vinification Fermentation cuve à 20°C

Elevage Elevage sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois

Légère filtration
Mise en bouteille au Château



Château Du Cèdre
Vire-sur-Lot 46700 Puy-L'Eveque
Tél. 05 65 36 53 87
Fax 05 65 24 64 36
chateauducedre@wanadoo.fr

AOC Cahors
Château du Cèdre
- Le Prestige
- Le Cèdre
- GC
Cèdre Héritage



AOC Côte du Roussillon
- Domaine Marcevol
- Domaine Marcevol
- Prestige
- Can Felix

Le Cèdre

Guide Hachette 2006
Le Cèdre 2002 Coup de Cœur
« Le Cèdre atteint des sommets »

Nouvel Observateur
Spécial Vins septembre 2005
« Le Prestige » 2002
« Vin d'une ampleur veloutée
et très mûre »

Guide des Sommeliers 2006
Le Cèdre 2001 : 19/20
« Avec ce millésime le Summum est atteint »

Guide Hachette 2006
Marcevol Prestige 2002
Deux Etoiles
« Cette cuvée a de l'ampleur »

France Under One Roof
Londres septembre 2005
Meilleur vin français à moins
de 15 €
Le Prestige 2002

Classement des meilleurs Vins de France 2006
Revue du Vin de France
« Le Domaine est une référence
pour l'appellation »

PARKER - USA
Le Prestige *****
Vin exceptionnel

Guide Hubert
Ténot de l'année
GC 2002
« Le meilleur du Millésime »

The Australian Financial Review
Le Prestige 2001 : 95/100
Meilleur vin importé en Australie

Guide des Vins
Gilbert et Gaillard 2006
Le Cèdre 2002 : 92/100

Le Dauphiné Libéré
Hors série Vins 2005
Le Cèdre 2002
« Cette cuvée apparaît comme
l'emblème de l'appellation Cahors »

Dégustation Bordeaux
Avril 2005
Meilleur Malbec du Monde
GC 2001 : 1er

Le Monde - Guide Vins 2005
Bettane Desseauve
Le Cèdre 2002
« grande matière, saveur épicée,
boisé intégré, raffinement du tannin exemplaire »

Gault Millau 2006
« Les vins sont au sommet.
En 2003 ces trois cuvées
montent d'un cran, ce qui les
rend exceptionnelles »

Le Rouge et le Blanc
Cuvée GC
« Plus qu'une démonstration,
un vin d'artiste »

Le Rouge et le Blanc
Cuvée Le Cèdre
« D'une race incomparable »

SARL LE CÈDRE DIFFUSION
VIRE-SUR-LOT - 46700 PUY-LÈVÈQUE
TÉL : 05 65 36 53 87
TÉLÉCOPIE : 05 65 24 64 36
SARL au Capital de 57 930, 62 €
E.mail : chateauducedre@wanadoo.fr