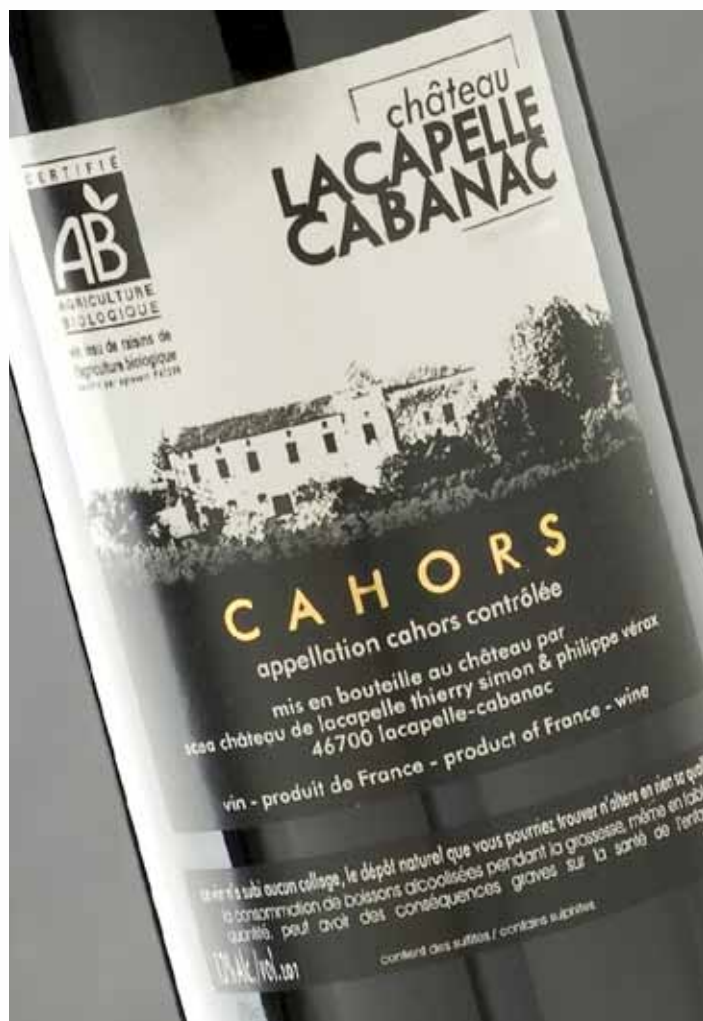


château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



2009

Cépages
Malbec 80 %
Merlot 20 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<45 hl/ha

Vinification
Vendange mécanique
Tri manuel de la vendange
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Délestages et remontages
Cuvaision de 20 jours

Élevage
8 mois en cuve béton

Mise en bouteille au château
Sans collage, ni filtration
Bouchon Liège
Bouteille Ecova



Analyses:

Alc/Vol : 14 %
Acidité Totale : 3,71 g/L
SO2 totale : 47 mg/L

Dégustation

Couleur : Noir intense avec des reflets violets rouges.
Nez : Très ouvert, très fruité marqué sur les fruits noirs et notamment la mûre, le cerise.
Bouche : L'attaque est souple, le milieu est ample et évolue sur une finale très équilibrée, avec beaucoup de gras de finesse et des tannins soyeux et puissants qui confèrent une charpente très enrobée.

Distinctions

Médaille de bronze, concours Amphore 2010
Guide Les meilleurs vins de France 2012 (*La revue du vin de France*)

