

malbec XL 2006

château
**LACAPELLE
CABANAC**

climat

Les vignes, situées sur le causse à environ 300 mètres d'altitude, bénéficient d'un climat plus frais que celles de la vallée du Lot. La maturité des baies y est plus tardive et produit des vins à la texture fine avec un très beau potentiel aromatique.

terroir

Le vignoble est planté sur des pierrailles calcaires enrobées d'argiles de décalcification datant du kimméridgien. Eloigné de la rivière, c'est un sol drainant très propice à la vigne.

cépages

Le malbec (ou cot) confère au cahors toute sa typicité : une robe sombre parée de nuances violettes, évoluant au fil des ans vers le grenat puis le rouge brique. Sa bouche est dense avec une puissance tannique qui lui confère une grande aptitude au vieillissement. Les arômes du malbec vont des fruits noirs à la violette en passant par la réglisse avant d'évoluer vers des saveurs automnales

vignes

Parcelles 3 ha.

Maîtrise des rendements (20 hl/ha): ébourgeonnage, vendange en vert, enherbement des rangs, léger effeuillage

Viticulture biologique, certifié par Agrocort F 47500

Marmande. Culture biodynamique.

Age moyen des vignes : 27 ans.

Densité : 4 500 pieds / Ha.

Taille : guyot Simple



vinification

Tri manuel de la vendange + table vibrante.

Vinification traditionnelle en cuves inox avec maîtrise des températures.

Délestage, remontages réguliers.

Cuvasions d'une vingtaine de jours.

élevage

En fût de chêne après les fermentations malo-lactique pendant une période de 18 mois

Barriques neuves

Provenance des bois : France

dégustation

Couleur : noire avec des reflets violets.

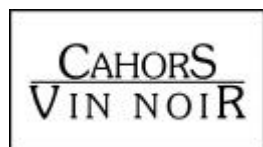
Nez : Le premier nez laisse apparaître des notes boisées fines mêlées aux épices. Après

agitation, le vin dévoile des arômes de fruits très mûrs, cuits.

Bouche : l'attaque est franche, le milieu de bouche très rond avec beaucoup d'ampleur, mélange des notes d'épices et de silex. La finale laisse dévoiler des arômes de bois grillé et de fruits cuits avec des tanins fins et très enrobés qui persistent agréablement en bouche.



**Médaille d'Or au concours
des grands vins de France de
Macon 2009**



scea château de lacapelle - thierry simon & philippe vérax
46700 Lacapelle-cabanac - France
téléphone 33 (0)5 65 36 51 92 - télécopie 33 (0)5 65 36 52 62 - www.lacapelle-cabanac.com
scea au capital de 961 140 € - rcs cahors 390 263 911 - Siret 390 263 911 00013 - ape 011G

