

château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



malbec XL 2007

Cépages
Malbec 100 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<30 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
24 mois en barriques neuves (225 L) de chêne français
Bâtonnage mensuel

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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Vin de raisins
biologiques
Certifié FR BIO-07

Analyses:

Alc/Vol : 13,5 %
Acidité Totale : 3,59 g/L
SO2 totale : 64 mg/L

Dégustation

Couleur : noire.

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.

Distinctions

Médaille d'argent, concours Amphore 2010
Médaille d'argent, concours des vins de Cahors de Vignerons Indépendants 2010
Guide Les meilleurs vins de France 2011 & 2012 (*La revue du vin de France*)

SCEA château de Lacapelle Thierry Simon & Philippe Vérax 46700 Lacapelle-cabanac France
Tél : +33 5 65 36 51 92 contact@lacapelle-cabanac.com - www.lacapelle-cabanac.com



vigneron
indépendant