

# château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



## PRESTIGE 2007

### Cépages

Malbec 90 %

Merlot 10 %

### Terroir

Argilo-calcaire

### Rendement

<40 hl/ha

### Vinification

Vendange mécanique

Tri manuel de la vendange

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées

Délestages et remontages

Cuaison de 20 jours

### Élevage

24 mois en barriques (225 L) de chêne français de 2 et 3 vins

Bâtonnage mensuel

Mise en bouteille au château

Sans collage, ni filtration

Bouchon Liège

Bouteille Ecova



Vin de raisins  
biologiques  
Certifié FR BIO-07

### Analyses:

Alc/Vol : 13,5 %

Acidité Totale : 3,65 g/L

SO2 totale : 83 mg/L

### Dégustation

Couleur : Noir intense avec des reflets rouges vifs

Nez : Marqué fruits noirs, pruneaux et cerises à l'eau de vie. On note un boisé léger et discret. Nez complexe.

Bouche : Attaque souple, milieu de bouche rond, équilibré, avec une belle sucrosité. On perçoit les mêmes arômes qu'au nez. Ce vin présente une très grande finesse et une belle longueur.

### Distinctions

Médaille de bronze, concours Amphore 2010

Guide Hachette 2011

Guide Les meilleurs vins de France 2011 (*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](mailto:contact@lacapelle-cabanac.com) - [www.lacapelle-cabanac.com](http://www.lacapelle-cabanac.com)

