

# MALBEC ORiGiNAL

château  
**LACAPELLE  
CABANAC**

## QUE DU FRUIT !

### 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 0,3 ha.

Maîtrise des rendements (-de 30 hl/ha):  
ébourgeonnage, vendange en vert, enherbement  
des rangs, léger effeuillage.

Viticulture biologique depuis 2002. Culture  
biodynamique.

Age moyen : 28 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.

Cuvasons d'une vingtaine de jours.

### élevage

En cuve béton sur lies fines après les fermentations  
malo-lactique pendant une période de 11 mois.



C'est peut être la cuvée qui représente le plus l'expression de notre terroir. MALBEC ORIGINAL est issu d'une vendange très mûre. Dès les premières heures qui suivent le début des fermentations, les jus présentent de fortes notes épicées. L'élevage en cuve béton sur lies fines permet d'enrober les tanins et de sublimer les arômes du malbec.

