

CAHORS  
 BRIQUE  
 ROUGE  
 MARMA  
 NDE

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.

Le merlot produit des vins riches, plein de rondeur et d'opulence. Au château Lacapelle Cabanac où il représente 15 % de l'encépagement, on l'utilise pour enrichir la palette aromatique des vins et leur procurer du fond.



vignes	vinification	élevage
Sélection des parcelles les mieux exposées. Maîtrise des rendements: (<40 hl/Ha) ébourgeonnage, vendange en vert, enherbement des rangs. Viticulture biologique. Age moyen : 27 ans. Densité : 4 500 pieds / Ha. Taille : guyot Simple	Tri manuel de la vendange + table vibrante. Vinification traditionnelle en cuves inox avec maîtrise des températures. Délestage, remontages réguliers. Micro oxygénation. Cuvaçons d'une vingtaine de jours.	En fût de chêne français après les fermentations malo-lactique pendant une période de 16 mois Barriques d'un et de deux vins. Elevage sur lies fines. Batonnage mensuel.

**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.*

*Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, Certifié par Agrocert, 47 Marmande.*

CAHORS  
 VIN NOIR

SCEA CHATEAU DE LACAPELLE – Thierry Simon & Philippe Vêrax  
 46700 Lacapelle-cabanac - France

téléphone 05 65 36 51 92 - télécopie 05 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

