

château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



Malbec XL 2016

Cépages
Malbec 100 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<30 hl/ha

Vinification
Vendange mécanique
Tri manuel de la vendange
Fermentation alcoolique en cuves inox
thermorégulées
Délestages et remontages
Cuvaison de 20 jours

Élevage
15 mois en barriques neuves (225 L) de
chêne français
Bâtonnage mensuel

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



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Vin biologique
Certifié FR BIO-01

Analyse (25/06/2018):

Alc/Vol : 14,50 %

SO2 totale : 51 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.