

# château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



## Malbec XL 2018

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

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



Vin biologique  
Certifié FR BIO-01

Analyse (11/07/2019):  
Alc/Vol : 15 %  
SO2 totale : 49 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.