

château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



Malbec Original 2015

Cépages
Malbec 100 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<25 hl/ha

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

Élevage
8 mois en cuves ciment sur lies fines

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



Agriculture France
Certifié FR BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Alc/Vol : 12,5 %
SO2 libre : 14 mg/L

Dégustation

Couleur : noire, reflets violets.

Nez : Très ouvert dévoilant des arômes de fruits très mûrs.

Bouche : l'attaque est franche, le milieu de bouche très rond avec beaucoup d'ampleur, mélange de notes d'épices et de silex.

C'est sûrement 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

SCEA château de Lacapelle Thierry Simon & Philippe Vérax 46700 Lacapelle-cabanac France
Tél : +33 5 65 36 51 92 contact@lacapelle-cabanac.com - www.lacapelle-cabanac.com

