

# château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



## Malbec Original 2018

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 : 15 %

### 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

