

château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c

Cahors no SO² 2015

Cépages
Malbec 90 %
Merlot 10 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<45 hl/ha

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

Élevage
9 mois en cuves ciment

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



Agriculture France
Certifié FR BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Alc/Vol : 12,5 %
SO₂ Total : 9 mg/L

Dégustation

Couleur : rubis, reflets violets.

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

Bouche : très rond avec beaucoup d'ampleur. Fruits rouges très marqués.

Vinification et élevage traditionnelle, avec le moins d'intervention possible. Ce Cahors développe des arômes de fruits très mûres avec des tanins soyeux. Il a fait l'objet d'attention toute particulière : tri manuel de la vendange, vinification douce pour ne pas sur-extraire. Aucun apport de soufre (SO₂) durant l'élevage de 9 mois en cuve ciment.

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

