

# château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS a.o.c



## Cahors no So<sup>2</sup> 2018

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 : 15 %  
SO2 Total : 7 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 (SO<sub>2</sub>) 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

