

# château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

CAHORS



## PRESTiGE 2016

Cépages  
Malbec 90 %  
Merlot 10 %

Terroir  
Argilo-calcaire

Rendement  
<40 hl/ha

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

Élevage  
16 mois en barriques (225 L) de chêne  
français de 2 et 3 vins  
Bâtonnage mensuel

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

Analyses:  
Alc/Vol : 14,5 %  
SO2 totale : 48 mg/L

### Dégustation

Couleur : Noir intense avec des reflets rouges vifs

Nez : Marqué fruits noirs, pruneaux et cerises à l'eau de vie. On note un boisé léger et discret. Nez complexe.

Bouche : Attaque souple, milieu de bouche rond, équilibré, avec une belle sucrosité.

On perçoit les mêmes arômes qu'au nez. Ce vin présente une très grande finesse et une belle longueur.



Vin biologique  
Certifié FR BIO-01