

château LACAPELLE CABANAC

Agriculture Biologique depuis 2002

2018

CAHORS



Cépages
Malbec 80 %
Merlot 20 %

Terroir
Argilo-calcaire

Rendement
<50 hl/ha

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

Élevage
6 mois en cuve béton

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

Dégustation
Couleur : rubis avec des reflets violets rouges.
Nez : Très ouvert, très fruité marqué sur les
fruits noirs et notamment la mûre, la cerise.
Bouche : L'attaque est souple, le milieu est
ample et évolue sur une finale très équilibrée.
Joli fruit.

Analyses:
Alc/Vol : 14 %

Gencode :
3 76 0021 720383



Agriculture France
Certifié FR BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
Vin biologique