

# château LACAPELLE CABANAC

EAU DE VIE



## MARC MALBEC

Cépage : Malbec  
Terroir : Argilo-calcaire - Causse

### Élevage

7 ans en barriques (225 L) de chêne français

Mise en bouteille au château

### Matières premières

Les marcs de malbec: matières solides restants après le pressurage des raisins (marcs égrappés) uniquement peaux et pépins.

### Élaboration

Aussitôt pressés, les marcs sont distillés.

Distillation : double distillation au château. Nous prenons soin de séparer les têtes, les flegmes et les queues pour conserver exclusivement le coeur de la distillation, qui titre environ 76 degrés.

### Vieillessement :

Après leur distillation, les marcs sont versés dans des fûts en chêne. Commence alors la longue période du vieillissement qui permet à l'eau de vie de s'affiner et de s'enrichir des matières taniques et aromatique du bois. Pendant toute la durée du vieillissement, le degré alcoolique diminue progressivement par évaporation de l'alcool. Le degré de consommation (40 % vol. au minimum) s'obtient par addition progressive d'eau de source.

Alc/Vol : 40 %  
Volume : 50 cl.

### Dégustation

Couleur : Belle couleur ambrée soutenue

Nez : Complexe et frais, verveine  
pointe de chocolat

Bouche : Ronde, alcool bien fondu prééminence chocolatée longue fin de bouche.

Tout en finesse