



# château LACAPELLE CABANAC

Un cahors travaillé dans une recherche de fruité intense.

Robe rubis, nez fin et puissant très marqué fruits rouges. En bouche l'attaque est ample et souple où se dégage tout le fruit caractéristique de nos vins.

Cépages : 80% malbec + 20% merlot



CAHORS AOC

2017 la bouteille de 75cl.: 7,10 € **Epuisé**

# PRESTIGE

Élevé plus de 14 mois en fûts de chêne.

Robe noire avec des reflets rouges foncés. Nez épicé, mélangé à de très fines senteurs de boisé, caramel et vanille. L'attaque est franche et fini sur des tanins très enrobés et doux.

Cépages : 90% malbec + 10% merlot



CAHORS AOC

2015-2016 la bouteille de 75cl.: 9,70 €

# MALBEC XL



CAHORS AOC

Les rendements faibles de cette cuvée (-de 30 hl/Ha) en font un vin concentré, noir, aux tanins fins et distingués. Élevage de plus de 20 mois en fûts de chêne neufs. D'une couleur rubis très profond avec des reflets noirs très intense. En bouche l'attaque est puissante, le milieu de bouche charnu, structuré, évolue sur des tanins fins.

Vin très charpenté qui avec la sucrosité du bois, donne beaucoup de caractère à une finale très expressive.

2016 la bouteille de 75cl.: 14,60 €  
2015 le magnum de 150cl.: 34,20 €

# Malbec Original



CAHORS AOC

Un cahors 100% malbec, issu des vignes à très faible rendement (-de 25 hl/Ha) élevé en cuve béton sur lies 8 mois. Couleur rubis intense, reflets noirs, nez très épicé, en bouche belle mâche de fruits noirs.

Nous vous conseillons un passage en carafe avant dégustation.

2015 la bouteille de 75cl.: 16,10 € **Epuisé**

# no SO<sub>2</sub> **Epuisé**



CAHORS AOC

Vinification et élevage traditionnelle, avec le moins d'intervention possible. Ce Cahors développe des arômes de fruits très rouges 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 béton.

Cépages : Malbec : 90% + merlot : 10%

2015 la bouteille de 75cl.: 14,05 €

# Berri **Epuisé**

Un rosé sec 100% malbec, doté d'une robe brillante d'un rose vif & profond, nez rappelant les fruits rouges.

5,45 €

la bouteille de 75cl.



Côtes du Lot IGP

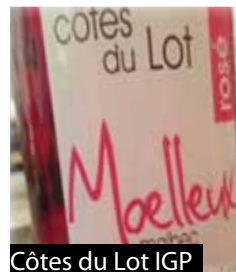
# Moelleux

Vin non biologique

Rosé, légèrement sucré, aux notes de fruits rouges, idéal pour l'apéritif ou sur un dessert.

6,05 €

la bouteille de 75cl.



Côtes du Lot IGP

# Apéritifs



Apéritif obtenu à partir de mouts de raisins cuits issus du cépage Malbec, associés à de l'eau de vie.

la bouteille de 50 cl. 12 €  
(Alc.19°)