

Bon de commande

Adresse de facturation

Nom

Adresse

Téléphone :

..... @

Adresse de Livraison si différente

Nom

Adresse

Téléphone

Cuvée	Millésime	Quantité	Prix Unitaire	Total
Total TTC				
Participation aux frais de port (*)				+ 9,50 €
Total à payer				

Mode de règlement

Chèque à la commande CB/Visa-Mastercard

CB

Expire fin

Les 3 derniers chiffres figurant au dos de votre carte

Signature

Expédition par carton de 12 bouteilles de 75cl., pour les magnum de 150 cl. par carton de 3 ou 6. Panachage possible entre les cuvées. Règlement à la commande par chèque à l'ordre de la «SCEA château de Lacapelle» ou par Carte Bancaire. Lors de la livraison, en cas de litige, des réserves doivent être portées sur le bon de livraison. Les marchandises livrées restent la propriété de la SCEA château de Lacapelle jusqu'à parait paiement. Tarif TTC (TVA 20 %)

(*) Participation aux frais de port pour la France métropolitaine : 9,50 € TTC (pour les autres destinations, nous consulter) web



Domaine en

Agriculture Biologique depuis 2002



Nous serons heureux de vous rencontrer lors des prochains salons
Rennes du 35 au 27 janvier 2019
Strasbourg du 22 au 25 février 2019
Bordeaux du 8 au 10 mars 2019
Paris du 24 au 26 mai 2019

Dégustation & Vente à la propriété.
Nous nous engageons à vous accueillir dans un cadre privilégié, pour partager notre passion de la vigne et déguster nos vins.

SCEA château de Lacapelle
Thierry Simon & Philippe Vérax
46700 Lacapelle-cabanac - France
Téléphone : 33 (0)5 65 36 51 92
www.lacapelle-cabanac.com
contact@lacapelle-cabanac.com

SCEA au capital de 961 140 € rcs Cahors 390 263 911 - Siret 390 263 911 00013



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

château
**LACAPELLE
CABANAC**

**Tarifs
2019**



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

2018 la bouteille de 75cl.: 7,20 € *

MALBEC XL



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.: 14,90 €

2015 le magnum de 150cl.: 34,80 €

Malbec Original



Un cahors 100 % malbec, issu des vignes à très faible rendement et élevé en cuve béton sur lies 8 mois.

Couleur rubis intense, reflets noirs, nez très épiced, en bouche belle mâche de fruits noirs.

2018 la bouteille de 75cl.: 16,40 € *

* disponible 2 trimestre 2019

no SO²



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 (SO₂) durant l'élevage de 9 mois

en cuve béton.

Cépages : Malbec : 90% + merlot : 10 %

2018 la bouteille de 75cl.: 14,30 € *

Moelleux *Vin non biologique*

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

la bouteille de 75cl. : 6,15 €



PRESTiGE

Élevé plus de 14 mois en fûts de chêne.

Robe noire avec des reflets rouges foncés. Nez épiced, 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



2015-2016 la bouteille de 75cl.: 9,90 €

2016 le magnum de 150cl.: 21,65 €

Rogom



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. 12,50 €

Marc Malbec



Eau de vie de marc provenant de la distillation de nos marcs de raisin. L'élevage en fûts de chêne donne une teinte ambrée, et des arômes complexes associant des arômes vanillés à des notes épicées.

2011 la bouteille de 50 cl. 21,00 €