

Bon de commande

Adresse de facturation

Nom.....

Adresse.....

Téléphone :.....

Courriel.....@.....

Adresse de Livraison si différente

Nom.....

Adresse.....

Téléphone.....

Cuvée	Millésime	Qté	Prix	Total
Total TTC				
Participation aux frais de port (*)				10,50 €
Total à payer				

Chèque à la commande

CB/Visa-Mastercard

Expire fin ____

Les 3 derniers chiffres au dos _____

Signature

Expédition par carton de 12 bouteilles de 75cl., pour les magnums 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 : 10,50 € TTC (pour les autres destinations, nous consulter)



Lyon - Halle Tony Garnier

Du 29 octobre au 2 novembre 2020

Reims - Parc des expositions

Du 6 au 9 novembre 2020

Lille - Grand Palais

Du 20 au 23 novembre 2020

Paris - Porte de Versailles

Du 3 au 6 décembre 2020

*Thierry Simon & Philippe Vérax
Vignerons*

Téléphone : 33 (0)5 65 36 51 92

www.lacapelle-cabanac.com

contact@lacapelle-cabanac.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tarif 2020

château
**LACAPELLE
CABANAC**

Vins de Cahors Bio depuis 2002



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

2019 la bouteille de 75cl.: 7,30 €

2018 la bouteille de 50cl. : 4,95 €

No SO₂

Vinification et élevage traditionnelle, avec le moins d'intervention possible. Ce cahors développe des arômes de fruits rouges avec des tanins soyeux. Aucun apport de soufre (SO₂) durant l'élevage en cuve béton.

Cépages : Malbec : 90% + merlot : 10 %

2018 la bouteille de 75cl.: 14,60 €



Malbec XL



Vin concentré, noir, aux tanins fins et distingués. D'une couleur rubis très profond avec des reflets noirs très intense. En bouche l'attaque est puissante, le milieu de bouche charnu, structuré, évoluant sur des tanins fins.

2018 la bouteille de 75cl. : 15,20 €

2008 la bouteille de 50cl. 10,55 €

2016 le magnum de 150cl. : 35,30 €

PRESTIGE

Élevé plus de 14 mois en fûts de chêne. Robe noire avec des reflets rouge foncé. Nez épicé, mélangé à de très fines senteurs de boisé, caramel et vanille.

Cépages : 90% malbec + 10 % merlot

2018 la bouteille de 75cl. : 10,10 €

2016 la bouteille de 50cl. : 6,95 €



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 épicé, en bouche belle mâche de fruits noirs.

2018 la bouteille de 75cl.: 16,70 €



Blanc

Ce vin de France très aromatique, sec, et minéral, idéal à l'apéritif ou sur le poisson de votre choix.

Cépages : chardonnay, viognier

La bouteille de 75cl.: 7,50 €

Eaux de vie

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.



La bouteille de 50 cl. 23,00 €

Eaux de vie de Prune

Notre prune est une eau de vie issue d'une fermentation naturelle de prunes d'ente, récoltées sur les quelques pruniers entourant nos vignes. Cette fermentation de prunes est ensuite distillée 2 fois dans nos alambics.

La bouteille de 50 cl. 18,00 € (48°)

Eaux de noix

L'eau de noix est une liqueur artisanale. Elle est réalisée à partir d'une macération de noix fraîches dans de l'eau de vie, puis elle vieillit en bonbonne de verre au soleil, à la pluie et au gel.

Elle s'apprécie nature allongée d'eau pétillante et permet également d'élaborer de nombreux cocktails.

La bouteille de 50 cl. 18,00 € (22°)

Eaux de vie pour Fruits

Relativement neutre en goût, ce spiritueux est utilisé essentiellement pour confectionner des infusions de fruits ou de plantes et élaborer toutes sortes de liqueurs ou apéritifs « maison ».

La bouteille de 100 cl. 23,00 € (51°)