

CHÂTEAU CANTELAUZE-MÉZY

AOP Cahors



N°2

CEPAGES :

70% Malbec, 30% Merlot

TERROIR :

Sol limono-argileux des premières
et deuxième terrasses du Lot

VIGNES :

35 ans d'âge moyen
Enherbement 1 rang sur 2, épamprage, effeuillage,
vendanges en vert

VINIFICATION :

Cuves inox tronconiques thermo régulées
Fermentation malolactique en cuve

ELEVAGE :

En cuve, durée 18 mois

PRIX :

Médaille de Bronze au Challenge International
du Vin en 2017

CHÂTEAU CANTELAUZE-MÉZY

Route de Vire - 46700 DURAVEL (France)
Tél. : + 33 5 65 24 58 75 / +33 6 72 71 46 60
Mail : com1-cantelauze@marcelmezy.com

