

Des vins nés d'un terroir d'exception, le CAHORS...

CHÂTEAU CANTELAUZE-MÉZY

M

Vignoble en conversion à compter de 2012, Certifié BIO en 2015

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



Route de Vire

46700 DURAVEL (FRANCE)

Téléphone : + 33 5 65 24 58 75 - Mail : cantelauze@gmail.com

WWW.CANTELAUZE.COM