



CHÂTEAU CANTELAUZE-MÉZY

PARCELLE TRÉJET

AOP Cahors



CEPAGES :
100% Malbec

TERROIR :
Sol argilo-calcaire des troisièmes terrasses du Lot
et éboulis calcaires

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

VINIFICATION :
Cuves inox tronconiques thermo régulées,
extraction par pigeage, fermentation malolactique
en barrique et en cuve

ELEVAGE :
1/2 en fûts neufs et 1/2 en fûts d'un et deux vins,
durée 20 mois

PRIX :
Médaille de Bronze au Concours Général Agricole
à Paris en 2014 et 2015.

