

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

CHATEAU

CEPAGES :

80% Malbec, 20% Merlot

TERROIR :

Sol limono-argileux avec des galets roulés des deuxièmes terrasses du Lot

VIGNES :

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

VINIFICATION :

Cuves inox thermo régulées,
Fermentation malolactique en barrique et en cuve

ELEVAGE :

30% en barrique avec 1/2 en fûts neufs
et 1/2 en fûts d'un et deux vins
70% en cuve,
durée 18 mois

PRIX :

Medaille d'Argent Concours Général Agricole à Paris en 2014,
Médaille de Bronze Challenge for the best French wines
and spirit for Asia et Médaille d'argent au Concours
Général Agricole à Paris en 2015



Route de Vire
46700 DURAVEL (FRANCE)
Téléphone : + 33 5 65 24 58 75 - Mail : cantelauze@gmail.com
WWW.CANTELAUZE.COM