



# CHÂTEAU CANTELAUZE-MEZY

## CHÂTEAU

---

AOP Cahors



### CEPAGE :

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

