

CHÂTEAU CANTELAUZE-MEZY

AOP Cahors



N°2

CEPAGE :

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

RIX :

Médaille de Bronze au Challenge International
du Vin en 2017

CHÂTEAU
CANTELAUZE
MEZY



CHÂTEAU
CANTELAUZE-MEZY

N°2

MALBEC | 2018
CAHORS