

CHÂTEAU CANTELAUZE-MEZY

AOP Cahors

NIHIL



CEPAGE :
100% Malbec

TERROIR :
Sol argilo-limoneux des deuxièmes terrasses du Lot

SPÉCIFICITÉS DE VINIFICATION
ET D'ÉLEVAGE :

Sans sulfites ajoutés, levures indigènes
Vinification en cuve inox thermo régulée,
élevage d'une durée de 6 à 7 mois en cuve inox,
vendanges en vert.

PRIX :
Médaille d'argent - Concours Amphore 2021 à Paris
(Concours international des vins biologiques en conversion)

Route de Vire - 46700 DURAVEL (France)
Téléphone : + 33 5 65 24 58 75
Mail : com1-cantelauze@marcelmezy.com

WWW.CHATEAU-CANTELAUZE-MEZY.COM

