



CHÂTEAU CANTELAUZE-MEZY



AOP Cahors



PARCELLE TRÉJET

CEPAGE :
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.