



CHÂTEAU CANTELAUZE-MÉZY

CHÂTEAU

AOP Cahors



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

