

CHATEAU DE CAPITOU «LES ROCAILLES» ROUGE



Origen :
Francia, Aube, Languedoc

Denominación :
Coteaux du Languedoc La Clape

Terroir :
Poudingues arcilla caliza, piedras. Altura : 30m. Selección de viejas vid y terroirs.

Cepa :
40 % Grenache,
40 % Mourvèdre,
20 % Carignan.

Vinificación :
Vendimia manual sucesiva con selección en el momento de poner en cuba.
Vid despallado, sin estrujar todas las cepas. Vinificación de 45 días en marc, mostos termo regulados entre 28 y 30°C.
Crianza en cuba de concreto, y embotellado.

Degustación :
Muy bonito color rubí. Aroma intenso de especias como pimienta, excelente gusto, amplio, largo, poderoso en el cual se funden notas tostadas y de frutas negras.

El consejo del vinicultor :
Acompaña muy bien al venado, guisados y quesos fuertes.
Decantar de preferencia 30 min antes de servir.
Servir entre 16 y 18°C.