



CHÂTEAU  
CAPITOU



## ENCÉPAGEMENT

Syrah 40%,  
Grenache Noir 40%  
Carignan 20%

## APELLATION

AOP La Clape  
Rouge

## TERROIR

Calcaire Urgonien,  
sols argilo-calcaires et  
caillouteux

## CHÂTEAU CAPITOU MAELMA

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitou s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14<sup>ème</sup> siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

### TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitou est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.

Les raisins dont Maelma est issu proviennent de vignes cultivées sur des sols de calcaire urgonien, argilo-calcaires et caillouteux.



### VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Elaboré à partir des syrah, grenache et carignan les plus anciens du Château Capitou. Les rendements sont volontairement faibles, autour de 20 hl/ha, pour maximiser concentration et complexité. La vinification intégrale est employée. Le vin est élevé en fûts neufs pendant 18 à 24 mois.

### DÉGUSTATION

Magnifique robe rouge sombre et dense. Le nez est à la fois puissant, élégant et complexe. Doté de tanins soyeux superbes, ce vin structuré offre une symphonie d'arômes englobant cerises noires, framboises et cassis, associés à des notes très délicates de fumée et de menthe.

### CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**  
Terrine de cerf, sanglier en sauce, haricots rouges à la Créole, Roquefort, Brie aux truffes.
- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** 7 ans
- **Conseil de service :** carafier pendant 2 heures avant de servir



BONFILS  
VINS & CHÂTEAUX  
1870

LA PROUE DE LA CLAPE



★ ORIGINE