



CHÂTEAU
CAPITOUL



ENCÉPAGEMENT

Grenache 40%
Syrah 30%
Cinsault 30%,

APPELLATION

AOP La Clape
Rouge

TERROIR

Calcaire, argilo-calcaire,
galets roulés

CHÂTEAU CAPITOUL OROS-PARCELLE CAYENNE ROUGE

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul 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^{ème} 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 Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.

Béni d'OROS, divinité des montagnes, le Château Capitoul surprend par la diversité d'expressions de ses terroirs. Sur les pentes Sud du vignoble, le long des rives de l'étang de Bages, se trouve Cayenne, parcelle composée de galets roulés bordée de romarins et de thym.



VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Macération pelliculaire prolongée avec maîtrise totale des températures. La syrah est entièrement élevée en barrique pendant 1 an avec la moitié du grenache. Après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins un an en cave.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rouge soutenue, Oros Cayenne offre un nez complexe et intense propre à son terroir, empli de petites baies noires confiturées de type mûres et cassis mêlées de notes épicées de romarin et de thym, complétées d'une finale iodée élégante. Un vin corpulent, rond et généreux.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**
Viande marbrée, côtelettes d'agneau, magret de canard, camembert rôti au four.
- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** jusqu'à 6 ans



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870



LA PROUE DE LA CLAPE