



CHÂTEAU
CAPITOUL



ENCÉPAGEMENT

Bourboulenc 40%
Grenache Blanc 30%
Roussanne 25%
Viognier 5%

APELLATION

AOP La Clape
Blanc

TERROIR

Roches calcaires sur un lit de terre noire

CHÂTEAU CAPITOUL OROS-PARCELLE LES PORTES BLANC

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. Au plus près du ciel, les Portes est la parcelle la plus haute de notre vignoble. Un terroir riche et complexe de roches calcaires sur un lit de terre noire unique sur le Massif de la Clape.

VINIFICATION

Vendanges de nuit à maturité optimale, avec un double tri, à la vigne et en cave. Les faibles rendements (35 hl/ha) permettent de maximiser la concentration. Macération pelliculaire et bâtonnage régulier pendant 6 à 8 semaines. Fermentation à basse température en cuves puis en barriques. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois à l'exception du cépage bourboulenc.

DÉGUSTATION

Belle couleur dorée avec des reflets légèrement ambrés. Un vin au bouquet complexe d'agrumes (citron vert) et de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), relevés par une pointe de gingembre.

La bouche est ample, riche, avec beaucoup de gras et une finale laissant une impression de fraîcheur très agréable.

CONSEILS DU SOMMELIER

o Alliances mets / vins :

Hûtres gratinées, couteaux à la plancha, filets de rougets, lotte à l'américaine, viande blanche en sauce ou fromages crémeux.

o Température de service : 12-14°C

o Garde : jusqu'à 3 ans



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870



★ ORIGINE

LA PROUE DE LA CLAPE