



CHÂTEAU
CAPITOUL



ENCÉPAGEMENT

Syrah 70%
Grenache 20%
Carignan 10%

APPELLATION

AOP La Clape
Rouge

TERROIR

Roches calcaires sur un lit de terre noire

CHÂTEAU CAPITOUL OROS-PARCELLE LES PORTES 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. 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

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Issu de syrah, grenache et de vieux carignan. Les faibles rendements (35 hl/ha) permettent de maximiser la concentration. Macération pelliculaire prolongée avec maîtrise des températures. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins un an en cave.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rouge cerise soutenue, Les Portes est un vin puissant et élégant aux arômes de fruits noirs tels que le cassis, la tapenade, le silex relevés par un soupçon de genévrier qui borde cette parcelle. Corpulent et concentré, il est doté d'une longue finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

- o **Alliances mets / vins :**
Viande marbrée, camembert rôti au four.
- o **Température de service : 16-18°C**
- o **Garde : jusqu'à 6 ans**



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870



LA PROUE DE LA CLAPE