



CHÂTEAU
CAPITOUL



ENCÉPAGEMENT

Bourboulenc 40%
Marsanne 30%
Grenache Blanc 20%
Roussanne 5%
Viognier 5%

APPELLATION

AOP La Clape
Blanc

TERROIR

Calcaire Urgonien,
sols argilo-calcaires et caillouteux



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1879

CHÂTEAU CAPITOUL ROCAÏLLE 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. Rocaïlle Blanc est la première expression de ce terroir singulier.



VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Macération pelliculaire pour la marsanne uniquement, avec pressurage direct pour les autres cépages. Fermentation à basse température en-dessous de 15°C. Vinification en cuves béton.

DÉGUSTATION

Assemblage de cinq cépages à dominante de bourboulenc. Il livre des accents délicieusement iodés aux notes délicates d'acacia et aux arômes de noix. Conjugaison parfaite de fraîcheur et de longueur en bouche.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**
Fruits de mer et huîtres.
- **Température de service :** 12-14°C
- **Potentiel de garde :** jusqu'à 3 ans



LA PROUE DE LA CLAPE