



CAPITOUL



CÉPAGES

Syrah 70%
Cinsault 20%
Grenache 10%

APPELLATION

AOP Languedoc
Rosé

SOL

Argilo-calcaire



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1879

CAPITOUL LYCIA

Situé au cœur du plus grand site naturel classé du Languedoc, Capitoul met à profit une localisation unique et se dresse comme un point d'exclamation à l'extrémité de la presqu'île de la Clape.

TERROIR

Cette cuvée est un hommage à la presqu'île de la clape appelée «Lycia » par les navigateurs phéniciens.

Ce terroir exceptionnel de pinède, de lande et de garrigue est fortement influencé par les entrées maritimes, produisant ainsi des vins d'une grande fraîcheur. La diversité géologique des sols, argilo-graveleux, calcaire marneux et argilo-calcaire accentue la puissance et l'élégance de ses cuvées.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis aux heures les plus fraîches de la nuit puis pressés directement, à l'abri de l'oxygène, pour assurer une conservation optimale des arômes. L'assemblage contribue à la complexité aromatique de cette cuvée, mêlant notes fraîches et fruitées et senteurs épicées. L'élevage sur lies fines, après fermentation alcoolique, accentue quant à lui le volume en bouche.



NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe rose pâle aux reflets scintillants. Notes intenses et gourmandes de petits fruits rouges comme la fraise et la framboise, relevées par des épices douces. Bouche délicieusement fruitée, avec du volume, de la fraîcheur et un côté minéral lui donnant beaucoup de caractère. Sensation fraîche et acidulée très agréable en fin de bouche.

THE SOMMELIER'S ADVICE

- **Accords mets /vins :** apéritif, bouquet de crevettes, grillade de poissons ou de viandes, tajine de légumes, cheesecake à la framboise.
- **Température de service :** 10-12°C
- **Garde :** 2 ans