



# CAPITOU



## CÉPAGES

Syrah 70%  
Grenache 20%,  
Cinsault 10%

## APPELLATION

AOP Languedoc  
Rosé

## SOL

Argilo-calcaire



**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870

## CAPITOU ÔDE

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 une « Ôde » au département de l'Aude.

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

Robe d'un joli rose pâle délicat aux reflets scintillants. Belle complexité aromatique au nez, sur des notes gourmandes de petits fruits rouges et d'agrumes évoluant vers des notes florales. Le palais est riche en saveurs fruitées et épicées avec un côté minéral lui donnant beaucoup de caractère. Sensation de fraîcheur très agréable en fin de bouche.

## AVIS DU SOMMELIER

- **Accord mets / vins :** apéritif, tapas, bouquet de crevettes, dorades grillées, tajine de légumes, panna cotta à la fraise.
- **Température de service :** 10-12°C
- **Garde :** 2 ans

