DOMAINE
CAPITOUL

ENCÉPAGEMENT

Viognier

APPELLATION

Vin de France

Vin doux liquoreux

TERROIR

Argilo-calcaire

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

DOMAINE CAPITOUL
LES OUBLIÉES

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Domaine 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, le terroir du domaine est le plus maritime du massif. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne.
La cuvée Les Oubliées est issue d'une parcelle à très faible rendement de Viognier. L'histoire raconte qu'elle fût oubliée 2 fois : une fois dans la vigne au moment des vendanges, puis une nouvelle fois au chais pendant 15 ans en barrique. C'est au moment du rachat de Capitoul en 2011 que la famille Bonfils découvre ces barriques oubliées qui ont donné naissance à ce véritable trésor.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Domaine Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.

VINIFICATION

En novembre, vendanges manuelles tardives des raisins passerillés sur souche, avec une concentration de 450 g/L de sucre. Rendements extrêmement faibles de 5hl/ha. Pressurage direct, débourbage à froid, entonnage à mi-fermentation arrêt naturel de la fermentation par excès de sucre. Bâtonnage à froid sur lies fines, puis oubliées en barrique de chêne français pendant 15 ans.

DÉGUSTATION

La cuvée des Oubliées séduit par sa robe scintillante ciselée d'ambre et de cuivre. Son nez aux arômes intenses dont la complexité se révèle tout au long de la dégustation mêle à la fois les fruits secs, le miel, les fleurs d'acacia, la prune, le raisins frais, l'orange amer et les épices douces. Les Oubliées offrent une bouche parfaitement équilibrée, entre une grande concentration, une matière riche et suave et une fraîcheur exceptionnelle.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :** foie gras, pains d'épices et macarons ou fromage à pâte persillée.
- **Température de service : 8-10°C**

Sud de France
★ ORIGINE