

CHATEAU CAPELLE

2021

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Château Capelle est une propriété de 10 hectares située sur un plateau de la rive gauche de la Dordogne. Propriété qualifiée « Agriculture Raisonnée » depuis 2005, puis labellisée Haute Valeur Environnementale, le Château Capelle s'engage encore plus loin dans une démarche de production durable car il est en conversion vers l'agriculture biologique.

 Sols Argilo-calcaire	 Appellation AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
 Assemblage 75% Merlot, 25% Cabernet Franc	

Vinification

Vinification traditionnelle : maîtrise du rendement, fermentation en cuvier inox avec macération longue de raisins à parfaite maturité. Elevage pendant 6 mois avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation

Robe | Intense rouge rubis.

Nez | Riche avec une complexité aromatique et des notes de fruits rouges mûrs.

Bouche | Souple et élégant, tanins soyeux avec une longue finale et une bonne structure.

Léger  Puissant

Fruité  Structuré

Conseils de service

A déguster entre 15 et 17°C ;

Idéal pour accompagner les spécialités du Sud-Ouest comme une entrecôte à la bordelaise et une poêlée de cèpes. Savoureux avec un carré d'agneau de Pauillac.

Certification



UnIVITIS

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - www.univitis.fr