



**TERRASSES DU LARZAC 2018 ROUGE
" LE CHEMIN DES GARENNES "
CHÂTEAU CAPION**

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 43% syrah, 37% grenache, 20% mourvèdre



Note de dégustation :

Vin rouge intense de couleur rubis à reflets pourpres. Le nez est dominé par les arômes de fruits noirs frais tels que les myrtilles et les cerises noires. S'ajoutent à ce caractère fruité, des notes d'épices, de garrigues et un soupçon de boisé. La bouche est charnue et typique de l'appellation Terrasses du Larzac. C'est à dire qu'elle allie générosité et puissance des vins du Languedoc à énormément d'élégance et de fraîcheur dues à l'altitude des vignobles. La pureté aromatique est remarquable et tout aussi

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : Carré d'agneau au thym, couscous, pigeonneau aux épices douces, canard au poivre. Fromage à pâte dure.

Commentaires du sommelier :

Le Château Capion est un domaine historique d'Aniane, terroir privilégié du Languedoc, aux portes de l'appellation Terrasses du Larzac. Cette dernière est reconnue pour la complexité aromatique et la fraîcheur des vins dues aux amplitudes thermiques jour/nuit (pouvant atteindre plus de 20° en été). En conversion depuis plusieurs années, le millésime 2020 marque la certification en agriculture biologique. Les vins profitent aujourd'hui d'équipements modernes et d'une équipe talentueuse dans le vignoble et dans le chai. Ils sont aromatiques, élégants et typés.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

