



CHÂTEAU  
CAPITOUL



## CÉPAGES

Syrah 50%  
Grenache 30%  
Carignan 20%

## APPELLATION

AOP La Clape  
Rouge

## SOL

Argilo-calcaire, galets roulés

## CHÂTEAU CAPITOUL Grand Terroir Rouge

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitou 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, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14<sup>ème</sup> siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

## TERROIR

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

## VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques avec éraflage et tri sélectif à la parcelle. Les vinifications sont conduites pendant 15 jours sur marc, avec pigeage manuel et moûts thermorégulés, entre 22 et 24 °C. Elevage en cuve béton pendant 12 mois, puis mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

D'une couleur rouge profond aux reflets rubis, ce vin livre progressivement un nez racé et puissant où se mêlent fruits noirs et épices. Sa bouche vive et fraîche développe une structure élégante et complexe. Les tanins soyeux se fondent lentement aux notes de torréfaction, de cerise noire, d'olive noire et de cèdre dans une finale prometteuse.

## CONSEILS DU SOMMELIER

- **Accords mets /vins** : Filet de bœuf, pâtisson farci aux châtaignes, à la pomme et aux noisettes, plateau de fromages variés.
- **Température de service** : 16-18°C
- **Garde** : 3 ans



**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870



LA PROUE DE LA CLAPE