



TERRASSES DU LARZAC 2011 ROUGE " LES HAUTS DE CAPION " CHÂTEAU CAPION

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : Syrah 90%, Grenache 5%, Mourvèdre 5%

Note de dégustation :

La robe est soutenue et évoluée, comme l'indiquent les reflets bruns.
Le premier nez est impressionnant de finesse et de complexité !
On y retrouve des arômes de truffe, de sureau, d'olive noire.
Après agitation, ce monstre d'élégance se pare de notes de bois de cèdre,
de tabac, de garrigue tout en gardant du fruit.
La bouche, ample, riche, fraîche et harmonieuse fait place à une structure
tannique d'une élégance rare. La rétro-olfaction est longue, fine et est à la

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Tournedos Rossini (avec de la truffe, c'est encore mieux !), filet de biche rôti
accompagné d'une poêlée de champignons des bois.

Commentaires du sommelier :

C'est un plaisir immense pour nous de découvrir des petits bijoux comme
cette cuvée, patinée par les années de vieillissement et qui révèle la
richesse de ce grand terroir du Languedoc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

