



LANGUEDOC 2021 BLANC " LE CHEMIN DES GARENNES " CHÂTEAU CAPION / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 80% roussanne, 13% clairette, 7% viognier

Note de dégustation :

Robe jaune pâle brillante. Jolie minéralité au nez qui exprime également des notes d'agrumes, des touches florales et un soupçon de bois. La bouche, tout en possédant du corps et une belle matière souple, est parfaitement équilibrée grâce à une fraîcheur caractéristique de ce terroir singulier. Un vin très plaisant, charmeur et offrant une longue persistance.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons et calamars grillés. Fenouil et thym peuvent aromatiser la préparation. Fromages de chèvres et de vaches moyennement corsés.

Commentaires du sommelier :

Un grand vin blanc languedocien, fruité, charmeur et raffiné, suivez le Chemin des Garennes...

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

