



## TERRASSES DU LARZAC 2022 ROUGE " LE JUGE " CHÂTEAU CAPION / BIO

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 60% Syrah - 30% Grenache - 10% Mourvèdre

### Note de dégustation :

Robe sombre de teinte pourpre avec encore quelques reflets violacés. Le nez est élégant, complexe et possède un caractère typé méditerranéen. Aux notes d'épices (poivre, muscade), s'ajoutent des parfums de garrigue, de réglisse et de fruits noirs. La bouche est charnue, avec une belle structure mais surtout des tanins soyeux et délicats. On apprécie ses arômes épicés, son fruité juteux à souhait et de légères touches boisées. Son juste équilibre et sa longue persistance aromatique lui donne des allures de grand vin,

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Recette de légumes grillés, ail et herbes méditerranéennes. Plat de viande rôtie tel qu'un carré d'agneau, une pièce de bœuf, voir en saison, un civet de biche. Fromages Corses aux herbes du maquis.

### Commentaires du sommelier :

Le Château Capion se situe à Aniane, dans le triangle d'or des terrasses du Larzac. « Le Juge », c'est avant tout un lieu-dit du vignoble de Capion, des parcelles aux sols argilo-limoneux, calcaire et de galets roulés plantées de syrah, grenache et mourvèdre dont l'âge moyen est de 25 ans. Les trois cépages sont vinifiés séparément en cuves inox thermorégulées. Suit une macération pelliculaire à froid (maîtrise des températures entre 18 et 20°C). L'élevage a lieu en cuves inox, foudres en chêne de 15 hectolitres et en barriques en chêne de 300 à 600 litres. En dégustation, nous sommes séduits par son élégance, sa finesse de tanins, son juste équilibre et ses arômes qui nous emmènent tout droit vers la méditerranée et le soleil.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

