CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

BLANC 2022

2022

À PARCELLE EXCEPTIONNELLE, CUVÉE SPÉCIALE. AVEC LE CLOS DE CAPELUNE, CHÂTEAU SAINT-MAUR SIGNE UNE GAMME PARCELLAIRE DE BELLE INTENSITÉ ET D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE. DES VINS GASTRONOMIQUES DÉDIÉS AUX BEAUX MOMENTS ET AUX BEAUX PRODUITS.

TERROIR
Argilo calcaire riche en schiste et quartz.

CÉPAGE
Rolle 100%

DENSITÉ DE PLANTATION
4000 à 4500 pieds/hectare.

TYPE DE TAILLE
Double cordon de Royat.

ÉLEVAGE
100% en barrique.

VINIFICATION
Basse température avec macération à froid.

PRODUCTION ANNUELLE
2 700 bouteilles.

ALCOOL
13%

SERVICE
6-8°

CONTENANCE
75CL

DÉGUSTATION

Une belle robe or avec des reflets or jaune brillants. Un nez riche, dense avec des notes gourmandes briochées, de fleurs blanches miellées mais aussi de petits fruits mûrs à noyaux : mirabelle, abricot Bergeron... Bouche onctueuse, où l'on retrouve des notes de brioche, de fleurs et de miel, soutenue par une finale fraîche et dynamique.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT
Autour d'un repas gastronomique.

VIANDES
Bouchée à la reine.

POISSONS
Risotto à la Saint-Jacques et aux truffes, pointes d'asperges blanches. Rôti de lotte au lard et beurre de thym.

LÉGUMES
Velouté choux Fleur, châtaignes et crème fraiche d'Isigny.

FROMAGES & DESSERTS
Brillât-Savarin farci aux fruits secs. Chaource.
Tarte aux mirabelles.

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CRU CLASSÉ