

Château Capitoul – Maelma

AOC Languedoc – La Clape



■ Domaine

Le Château Capitoul est niché au cœur du massif de la Clape, entre Narbonne et Gruissan. Tranquillement posé dans un bosquet de grands pins, il offre un panorama magnifique sur un paysage de vignes et d'étangs, avec la chaîne pyrénéenne en arrière-plan.

Grâce à un terroir exceptionnel et un travail des plus rigoureux, tant au niveau du vignoble que des chais, la propriété s'est rapidement hissée parmi les valeurs sûres de l'appellation, élaborant des vins puissants et élégants, dotés d'une forte personnalité.

Plus récemment, le château s'est orienté vers l'oenotourisme et dispose d'une très belle boutique de vente, de salles de réception et d'un gîte pouvant accueillir une dizaine de personnes.

■ Terroir

Les 64 hectares de vignes du domaine, d'un seul tenant, s'épanouissent au cœur de la Clape, terroir d'une grande diversité géologique, façonné par des générations de viticulteurs depuis plus de 2000 ans.

Cette cuvée exceptionnelle est issue d'une sélection de vieilles vignes plantées sur des poudingues argilo-calcaires et autres terrains caillouteux situés à une trentaine de mètres d'altitude.

■ Vinification

Le château dispose d'une cave ultramoderne à l'architecture originale, rappelant celle d'un bateau. La Syrah et le Grenache occupent une place prépondérante dans l'assemblage

qui comporte également du Mourvèdre. Les rendements sont volontairement bas, autour de 25 hl/ha, afin d'obtenir une concentration et une complexité maximales. Les vendanges, manuelles, font l'objet de tous les soins, avec double tris, avant et après égrappage.

Les raisins sont ensuite foulés et la vinification conduite pendant 60 jours sur marc, en cuves tronconiques bois de 60 hl. Les moûts sont thermorégulés, entre 28 et 30 °C.

Le vin est élevé en barriques neuves de 300 et 320 litres pendant une vingtaine de mois.

■ Dans la gamme

Rocaille blanc
Rocaille Rouge
Rocaille Rosé

■ Dégustation

Robe dense, d'un joli bordeaux foncé. Nez puissant et élégant à la fois, d'une complexité rare. Sur la base d'une très belle structure aux tanins soyeux, ce vin est une composition d'arômes aussi variés que la cerise noire, la framboise, le cassis avec des notes fumées très délicates.

Il révèle une concentration, une longueur et un équilibre exceptionnels, avec un potentiel de garde remarquable (7 ans).

Après carafage d'une à deux heures, ce vin accompagnera divinement vos gibiers, viandes rouges ou blanches en sauces et fromages puissants.

■ Conditionnement

Bouteille bordelaise de 75 cl

Une histoire de famille...



Château Capitoul



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005

www.bonfilswines.com

« LES DOMAINES » FILIALE DU GROUPE BONFILS