

CLOS DE CAPELUNE

AOP – CÔTES DE PROVENCE BLANC 2019

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.

ELEVAGE

Barriques (6 mois).

ALCOOL

14%

CEPAGE

Rolle 100%

VINIFICATION

Basse température
avec macération à
froid.

SERVICE

6°

CONTENANCE

75 CL

DÉGUSTATION

Une belle robe or avec des reflets or jaune brillant. 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 briochées, florales et miellées soutenue par une finale fraîche et dynamique.

ACCORDS METS & VINS

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 aux lard et beurre de thym.

LÉGUMES

Velouté choux fleur, châtaigne et crème fraîche d'Isigny.

FROMAGES & DESSERTS

Brillât-Savarin farci aux fruits secs. Chaource. Tarte aux mirabelles.



CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —