

## Gamme Héritage

### CAPITELLE 2017

Coteaux du Languedoc  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



- **Cépages**

Roussanne, Vermentino

- **Vignoble**

Les cépages Roussane, Vermentino sont situés sur le terroir de Sommières essentiellement composé de calcaire dur et de terre rouge avec une exposition plein sud, au beau milieu de la garigue. Cela va se ressentir dans les profils aromatiques des vins.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement en douceur. Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle. La fermentation et l'élevage sur lie sont réalisés en fûts de chêne. Ceci permet d'affiner, de lisser certains arômes apportés par le bois, et d'apporter de la rondeur et de la richesse aromatique au vin.

- **Analyse Organoleptique**

**Robe** : belle robe légèrement dorée, brillante

**Nez** : le nez dévoile de multiples senteurs mêlant agrumes confites, pain d'épice, miel d'acacias et curry.

**Bouche** : d'attaque souple, la bouche trouve un bon équilibre entre gras et fraîcheur dans un environnement élégamment boisé.

- **Vin Bio**

Vin Bio certifié par ECOCERT

- **Accords mets et vins**

Apéritif, poissons gras (saumon), volaille, fromage.

A servir entre 10 et 12 °C

**Causse – Freychet depuis 1804**

Arnaud Freychet – Vigneron

Domaine de Massereau  
1990 Route d'Aubais  
30250 Sommières  
[www.domainedemassereau.com](http://www.domainedemassereau.com)

Tél : 04 66 80 03 23  
Mobile : 06 62 25 82 50

Mail : [vin@massereau.com](mailto:vin@massereau.com)