CAP A CAP rouge

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

CÉPAGES : 60% Merlot
40% Syrah

TERROIR : Plateau argilo Calcaire

PRODUCTION : 10 000 bouteilles

VINIFICATION : Macération préfermentaire (le moût est conservé à 5°c pendant 4 jours). Merlot et Syrah sont assemblés à l'encuvage et fermentent ensemble à des températures plutôt basses (entre 22 et 24°c) pour conserver tout leur potentiel aromatique. Des extractions minimalistes et maitrisées par remontage en début de fermentation alcoolique, ajoutées à une cuvaison courte (8 jours pour ce millésime) offrent une bouche fraiche souple et charnue.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe grenat aux reflets violines témoigne d'une belle jeunesse. Le nez de cassis s'ouvre rapidement à l'aération. La bouche ronde et soyeuse alterne tour à tour des petits fruits noirs qui croquent et des épices qui rafraichissent, le tout sur une finale gourmande à souhait !

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Sinon à l'apéro, sur un beau plateau de charcuterie, des grillades ou une mousse au chocolat.

Température de service conseillée : 15-16 °c

POTENTIEL DE GARDE : 36 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.

Cap A Cap sec

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

Cépages : 60% Sauvignon
40% Petit Manseng

Terroir : Peyrusquet de Larroque sur l'osse pour le Sauvignon et sables fauves de Puyol-Cazalet pour le Manseng

Production : 6 000 bouteilles

Vinification :

Stabulation à froid pendant 15 jours sur bourbes fines pour le sauvignon blanc, plus précoce. Une fois le Petit Manseng récolté, les deux cépages sont assemblés pour une fermentation en cuve inox, à une température contrôlée entre 14 et 16°c, pendant une quinzaine de jours. Elevage sur lies totales jusqu'à la fin de l'hiver. Mise précoce pour préserver toute la fraicheur et l'aromatique du vin.

Commentaire de dégustation :

Robe pale aux discrets reflets paille. Le nez, très expressif dévoile sans concessions ses arômes floraux et d'agrumes. En bouche, l'attaque fraîche et gourmande laisse rapidement place aux fruits à chair blanche, puis à une finale désaltérante aux notes de citrus laissant comme un goût de reviens-y.

Conseil d'accompagnement :

Des verres et des amis ! Sinon à l'apéro, sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé à la plancha, ou un fromage de chèvre frais.

Température de service conseillée : 15-16 °c

Potentiel de garde : 18 à 24 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.

CAP A CAP doux

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

CÉPAGES : 100 % Petit Manseng

TERROIR : Peyrusquet de Larroque sur l'osse

PRODUCTION : 4 000 bouteilles

VINIFICATION :

Pressurage doux en grappes entières. Fermentation en cuve inox entre 14 et 15°c. La fermentation est stoppée par mutage au froid afin d'obtenir un vin doux équilibré (environ 45 g de sucres résiduels) qui conserve toute sa fraicheur et sa gourmandise. Elevage en cuve inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille précoce début mars, toujours dans le but de conserver tout le potentiel aromatique et la fraicheur de la cuvée.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Nez frais et explosif d'agrumes et de mangue. L'attaque, étonnamment vive pour un doux, laisse vite place à une belle bouche ronde et suave, avec des notes de fruits à chair jaune et de citron confit, garantes d'une finale fraîche presque mentholée.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Un apéro, une tarte aux abricots, un foie gras bien sûr, et pourquoi pas une fourme d'Ambert par trop crémeuse …

Température idéale de service : 11°c

POTENTIEL DE GARDE : 18 à 24 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.

CAP A CAP rosé

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

CÉPAGES : 100 % Merlot

TERROIR : Argilo-calcaire de gascogne

PRODUCTION : 4 000 bouteilles

VINIFICATION :

Rosé de pressurage : une fois récoltés les raisins sont directement pressés sans macération préalable afin d'obtenir des moûts, ni trop structurés, ni trop colorés. Le pressurage est lent est souple. Après débourbage statique au froid les jus sont fermentés à 14° en cuves inox pendant une quinzaine de jours. Un élevage court sur lies fines vient nourrir une bouche gourmande. Mise précoce dès février pour préserver toute la fraicheur et l'aromatique du vin.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe rose bébé. Le nez dévoile de discrètes notes de fruits rouge et la bouche, , ronde et gourmande attaque sur la framboise mûre et finie sur des arômes frais d'agrumes.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Dans tous les cas servir frais, à l'apéro, sur des grillades ou des salades estivales par exemple.

Température idéale de service : 11°c

POTENTIEL DE GARDE : 12 à 18 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.