



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

CAP A CAP Rouge

CÉPAGE : 100% Merlot

TERROIR : Plateau argilo calcaire, Condon.

PRODUCTION : 18 500 bouteilles.

VINIFICATION :

Fermentation en cuve inox à basse température (20-24°), extractions minimalistes et maîtrisées par remontage en début de fermentation alcoolique, cuvaison courte et fin de fermentation en phase liquide.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : grenat aux reflets violes.

Nez : fruits rouges et cassis.

Bouche : fraîche et soyeuse, les petits fruits noirs croquent et les épices rafraîchissent, 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 °.

POTENTIEL DE GARDE : 18 à 36 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.



WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE