

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

CLOS DE CAPELUNE

CÔTES DE PROVENCE - AOP | CRU CLASSÉ

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.	DENSITÉ DE PLANTATION 4000 à 4500 pieds/hectare.	
	ÉLEVAGE 100% barrique 225L neuve pendant 1 an.	VINIFICATION Vinification intégrale dans une barrique de 500 L puis écoulement des jus de goutte et entonnage en barrique de 225 L.
CÉPAGES 50 % Syrah 50 % Grenache	SERVICE 17 - 18°	ALCOOL 14 %
	TYPE DE TAILLE Double cordon de Royat.	CONTENANCE
PRODUCTION ANNUELLE 500 bouteilles.	  	



ROUGE 2022



DÉGUSTATION

Une robe grenat aux reflets violets brillants. En bouche, une rondeur remarquable émerge, accompagnée de délicates notes de fruits rouges mûrs et d'une subtile touche fumée. Les tanins, bien que jeunes, affichent une qualité exceptionnelle qui se perfectionnera au cours des trois prochaines années. La finale, d'une longueur remarquable, révèle des notes légèrement mentholées. Un grand vin rouge de Provence à savourer dans les 5 prochaines années.

ACCORDS METS & VIN

-  **LE MOMENT PARFAIT**
Un dîner intimiste entre amateurs éclairés.
-  **VIANDE**
Coq au vin. Pigeon truffé. Carré de cerf sauce grand veneur.
-  **POISSON**
Ravioles de langoustines au piment d'espelette et crème de langoustines.
-  **FROMAGE & DESSERT**
Saint-Marcellin. Tarte au chocolat épicée.