



Château Capion 2007

A.O.P TERRASSES DU LARZAC

Assemblage	90% Syrah, 5% Grenache, 5% Mourvèdre.
Situation des vignes	Ouest, Nord Ouest.
Type de sol	calcaire, peu fertile, coteaux pentus et biens drainés.
Moyenne d'âge des vignes	les plus vieilles vignes du domaine, sélectionnées, de plus de 30 ans, nous donnent naturellement chaque année une vendange caractéristique. Avec le temps, les vignes produisent une quantité très limitée, mais d'une qualité exceptionnelle.
Rendement moyen	20 hl /hectare pour une densité de plantation de 3800 pieds par hectare.
Saison des vendanges	lors des deux premières semaines du mois d'octobre pour l'ensemble des cépages.
Détails de la vinification	les grappes sont récoltées à la main, et triées avant et après un éraflage partiel. Une partie des raisins subit un foulage doux. La fermentation s'enclenche lentement et la température est contrôlée pour ne pas excéder 26°C. Les délestages en début de fermentation sont suivis de piégeages et remontages quotidiens. La macération dure 28 jours.
Type & taille des barriques	fûts de chêne français type Bordelais. Le vin est vinifié et élevé dans 80% de bois neuf durant seize mois.
Mise en bouteille	juillet 2010.
Apogée prévisible	2013-2015.

Commentaires de l'œnologue un très grand vin. La robe est sombre avec des reflets violine. Le nez est concentré aux notes de violette, de balsamique. La bouche allie densité et soyeux.

Voici le secret de Capion.