

CHÂTEAU CAPDET CRU BOURGEOIS

AOC LISTRAC-MÉDOC



IMPORTATION PRIVÉE



CHÂTEAU CAPDET CRU BOURGEOIS

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Ancien Domaine du Puy de Menjon, devenu Château Capdet au début du XXe siècle, ce cru est l'archétype du Lustrac traditionnel. Il bénéficie des sols les plus réputés de l'appellation, situé entre les croupes graveleuses de Fontréaud. Le terroir est constitué à 65 % de Graves pyrénéennes et 35 % de terres argilo-calcaire.

LA PRODUCTION DU VIN

- Tri des raisins à la vigne
- Vinification traditionnelle médocaine en cuves thermo-régulées
- Élevage en fûts de chêne durant 12 mois
- Mise en bouteille sous vide d'air à la propriété
- L'œnologue conseil Eric Boissenot signe également l'assemblage de grands crus tel que Château Latour, Lafite, Margaux...

LES CÉPAGES

- 56 % Merlot
- 42 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Petit Verdot

LA DÉGUSTATION

- Vin dont l'équilibre entre la délicatesse et la puissance est parfait
- Couleur soutenue
- Fruité, fraîcheur des tannins, de la mâche et long en bouche

USAGE

S'accorde bien avec les côtes de bœuf, blanquette d'agneau, canard et les fromages types Comté, brebis et Camembert. Mettre en carafe. Température de service : 17 – 18 °C. Durée de garde : entre 7 et 15 ans.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2009 — 2 étoiles au Guide Hachette 2013
- Millésime 2010 — 1 étoile au Guide Hachette 2014
- Millésime 2011 — 1 étoile au Guide Hachette 2015
- Millésime 2011 — Médaille d'or au Concours agricole de Paris 2013



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com