



Capitelle des Mourgues

La complexité aromatique et la garde

AOP Costières de Nîmes Rouge

La capitelle en pierre de taille qui s'élève dans nos vignes nous inspire pour cette cuvée d'exception. A l'image de cet édifice, nous souhaitons que notre vin s'inscrive dans le temps ; comme ses parois taillées avec précision nous recherchons l'harmonie d'un vin ciselé. Construit dans la même pierre de Beaucaire, notre chai renferme à la fraîcheur des voutes souterraines, les barriques des Capitelles et leur permet un élevage en douceur.



Vinification

Il provient de la sélection de vieilles vignes de Syrah, complétées de Grenache et Carignan à faible rendement (25-30 hl/ha). La structure plus concentrée du raisin justifie une sélection puis un élevage long et spécifique.

Son élevage en fût pendant près de 18 mois, et de 6 à 12 mois en cuve, apporte des arômes doux à la fois vanillés et grillés à ce vin concentré sur le fruit. Ni collage, ni filtration.

Structure affinée, volume et complexité caractérisent ce vin de garde.
Vin en conversion biologique.



Robe

Noire et brillante avec des reflets violacés.

Nez

Puissant aux arômes de fruits noirs compotés (crème de cassis), de poivre noir et d'épices douces

Bouche

Belle ampleur avec des senteurs de la garrigue environnante, de fruit noir, de violette, de chocolat noir et de réglisse. Le boisé bien fondu respecte le fruit sans le dominer. Vin riche, charmeur et élégant dès aujourd'hui. Sa matière à la fois dense et fine lui donne une longévité de 5 à 10 ans.

Accords & Garde

Viandes en sauce, gibier et fromages de caractère.

S'apprécie dès maintenant, avec une pleine maturité dès 3 ans et se gardera encore 8 à 10 ans.

Presse

2012 LES MEILLEURS VINS DE FRANCE

14/20

Date de parution dans la Revue du Vin de France : 2016

2012 WINE SPECTATOR

90/100

Rich, with dark fig, boysenberry and blackberry paste flavors forming the core, backed by bittersweet cocoa, espresso and roasted juniper notes. Shows a polished feel through the finish.

2013 Bettane & Desseauve - Date de parution : Janvier 2017

13.5/20

2013 RVF Numéro spécial - Date de parution : Juin 2014

«Nez légèrement réduit qui part sur le cuir. Le fruit est bien présent. La bouche est profonde et soyeuse avec un vrai jus. Elle offre des tanins mûrs et bien patinés. Il y a du volume, du fruit et de la finesse. Equilibré, très réussi.»

