



CAPRICES

2018

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires.

Age des vignes : 16 ans.

Densité de plantation : 4800 pieds/Ha.

Taille : Guyot.

Assemblage : 20% sauvignon gris
50% chardonnay
30% petit manseng

Elevage : 22 mois en barriques de chêne français

Rendement : 65 Hl/ha.

Les cépages sont vinifiés séparément et travaillés en fonction de leur profil aromatique. Destinés à bousculer les codes et sortir des sentiers battus, ces CAPRICES sont le reflet de notre philosophie : innover sans oublier de se faire plaisir 😊

Assemblage inédit à chaque millésime, nous recherchons le meilleur équilibre et potentiel possible ; tous nos cépages blancs sont donc susceptibles de participer un jour à cette cuvée !

Arômes de cire mêlés d'agrumes et d'épices fraîches (badiane, cardamome). La structure en bouche, épaulée par de jolis tanins vanillés, nécessite un accompagnement de choix comme des gambas poêlées, du foie gras & chutney d'ananas et les cuisines exotiques !

Production : 1440 bouteilles 75cl.

Bouchage liège.