CHÂTEAU CAPION



Accords mets et vins

Un vin à déguster à l'apéritif, ou sur une cuisine méditerranéenne à base de poissons et viandes blanches.

Détails

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 14 %
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Domaine : Château Capion
Millesime : 2016

Dégustation

Robe : Une robe pâle et dorée.
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais comme le citron et la pomme verte
Bouche : En bouche, c'est un vin frais, tendu avec une belle structure gourmande évoquant les agrumes, le pamplemousse rose et la feuille d'oranger

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux sableux
Cépage : 90% Chardonnay, 10% Viognier
Vendange : Manuelles
Vinification : Parcellaire en cuves inox thermo-régulées. Stabulation à froid, débourbage et départ en fermentation alcoolique maintenue entre 16 et 18°C.
Elevage : Cuves inox thermo-régulées

HISTOIRE DU DOMAINE

De vieux manuscrits retrouvés mentionnent la construction initiale du Château au XVIème siècle. Mais les premières preuves concrètes retrouvées datent de l'an 1873, lorsque le Domaine de Capion (ou CAPIOU pour les anciens) est acquis par la famille Keittinger.Déjà à cette époque le château se composait de maisons et jardins, labours, vignes, olivettes, bois et pâtures et s'étendait sur une soixantaine d'hectares : les vignes alors étaient comptées pour 12 hectares. Un ruisseau, sorte de torrent descendu des Cévennes, le Gassac, arrosait le domaine et apportait un peu de fertilité dans ce sol pierreux et assez déshérité.Monsieur Keittinger restaura le château dans les années 1880. Il développa en même temps la propriété en faisant construire de vastes chais et des bâtiments de dépendance.Lorsque le Phylloxéra détruisit la quasi-totalité du vignoble français, entraînant une hausse des prix du vin, des ceps de vigne américains furent importés sur le domaine de Capion et greffés sur les souches épargnées par la maladie.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch