

AOP Minervois

CHAPELLE SAINT JEAN DE CAPS



**Cépage** : 70% de vieux Carignan, Syrah

**Rendement** : 45hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo calcaire.

**Vinification** : Sélection rigoureuse des meilleures parcelles de Carignan, maturité optimale, cuvaison longue.

**Dégustation** : Robe pourpre très soutenue. Nez élégant de fruits noirs comme la mûre ou le sureau. Bouche très ronde, souple, d'une belle longueur et d'un fruité croquant.

**Température de service** : 15 à 17°.

**Accompagnement** : Accompagnera harmonieusement les grillades et la volaille.

**Garde** : 5 ans

**Quantité disponible** : 8000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles

**Distinction** : Médaille de bronze Mâcon 2019.