

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, cuvaïson 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