



La langue occitane est associée au Château la Croix Martelle et donne ses plus beaux noms aux grands vins du domaine

CAPFINADA

Élégance

Capfinada impose un style résolument « élégant » et franchement unique.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Sur les contreforts de la Montagne Noire et au pied du massif des Cévennes.

APPELLATION: AOC MINERVOIS.

Entre la Montagne noire du massif des Cévennes et le Canal du Midi, l'AOC Minervois est l'une des plus anciennes AOC du Languedoc.

VIGNOBLE ET RÉCOLTE :

Label Agriculture Biologique depuis 1998

Capfinada est composé d'une majorité de Grenache et de Mourvèdre. Nous sélectionnons les parcelles les plus vigoureuses et vendangeons très tôt le matin afin de préserver toute la fraîcheur des raisins. Dès l'arrivée en cave les raisins sont pressurés doucement pendant quelques heures, le jus est ensuite refroidi rapidement sous un contrôle strict des températures. Le jus est mis en cuve et la vinification dure environ 10 jours, le vin sera élevé en cuve avant d'être mis en bouteille au milieu de l'hiver.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VIN :

Paré d'une robe rose pâle, le Capfinada exprime dès le premier nez une grande douceur. Les arômes de fruits à chair blanche s'associent directement aux notes de fleurs et d'épices douces. Dégusté frais il dévoilera une bouche longue et savoureuse.

Le Capfinada s'associe avec une tapenade d'olives vertes servie en apéritif avec une truite saumonée aux petits légumes, avec des sushis, et également avec une volaille grillée... et une tarte aux fruits d'été.

