

## CAP D'ANIEL

2019

Grenache Gris

Vendanges manuelles



### Le Domaine Cap d'aniel :

Un domaine familial, sur la commune de Gignac, en Languedoc.  
23 hectares d'un seul tenant, dans le piemont du plateau montagneux du Larzac, en lisière de garrigue.

Une ancienne bergerie : « cap d'aniel ».

Quatre générations, des vieilles vignes, un terroir.

### Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

### Cépage : Grenache gris - Vieille vigne

**Terroir :** Sol argilo calcaire, caillouteux, en lisière de garrigue.

Non irrigué. Vignoble marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, favorisant une maturation lente et progressive des raisins, bénéfique pour la complexité aromatique des vins.

**Viticulture :** Vigne de 50 ans, greffée sur pied, taille gobelet. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.

**Vinification :** Vendange manuelle. Récolte le matin pour préserver la fraîcheur et la qualité des raisins. Pressurage direct. Débourage à froid et fermentation à basse température.

Vinification traditionnelle. Élevage en cuve.

**Production annuelle :** limitée à 3000 bouteilles.

Mise en bouteille au printemps 2020, en lune descendante.

### Commentaire de dégustation :

Robe cristalline aux reflets argentés. Bel éclat aromatique sur des notes d'agrumes (citron vert), de passion, de feuille de tomate et de poivre blanc. La bouche est tonique, charnue et épicée. Fraîcheur et minéralité comme signature du terroir.

**Accords :** Seul, en apéritif. Parfait sur des asperges, une viande blanche comme une caille, un pérail de brebis ou un pélardon. Un sorbet citron vert.

**Récompense :** note de dégustation 16,5/20 Jancis Robinson 2020

### SCEA CAPDANIEL

Vincent Joullié, artisan vigneron

Domaine Cap d'aniel – Mas de Capdaniel 34150 GIGNAC

Tél : +33 (0) 6 82 14 26 84 / +33 (0) 6 81 37 46 57

[domainecapdaniel@hotmail.com](mailto:domainecapdaniel@hotmail.com)

Facebook / instagram  

SIRET : 834 858 201 00017 / N°TVA INTRACOM : FR 83 834858201