



CAP D'ANIEL

Rosé 2019

Fruité et gourmand

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

Cépages : Cinsault (70%) / Syrah (30%)

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 : Vieilles vignes. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.

Vinification : Récolte à maturité optimale. Assemblage à la vendange. Pressurage direct. Vinification traditionnelle. Élevage en cuve fibre.

Production annuelle : 3000 bouteilles

Conditionnement : 75cl. Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Température de service : 10° à 12°C

Commentaire de dégustation :

Robe pâle à la teinte pêche.
Nez expressif sur la pêche de vigne, la groseille, l'anis étoilé.
Bouche gourmande et acidulée, finale sur des notes d'agrumes (mandarine). Un vin gourmand et fruité.

Accompagnement : Idéal à l'apéritif, sur vos salades, grillades et plats d'étés. Accompagnera très bien des sushis.

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

