Elixir d 'automne

VENDANGES TARDIVES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



CEPAGE
100% Sauvignon blanc

TERROIR
Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen
sous influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION
Issue d'une sélection parcellaire rigoureuse, les raisins sur mûris sur les souches sont vendangés à la main en plusieurs passages. Ils sont récoltés lors d'une vendange tardive, fin novembre, juste avant les premières gelées. Il est ensuite vinifié dans le plus strict respect des traditions familiales.

VIGNOBLE
Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare
Agriculture Raisonnée.

ANALYSE
Alcool : 12% vol
Sucre : 95g/l

DEGUSTATION
D'une jolie couleur jaune ensoleillée, ce vin gourmand nous offre des senteurs de miels et de pommes caramélisées.
Le volume en bouche est d'une belle ampleur et révèle des arômes légèrement vanillés.

CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude
Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr
www.capdepon.fr