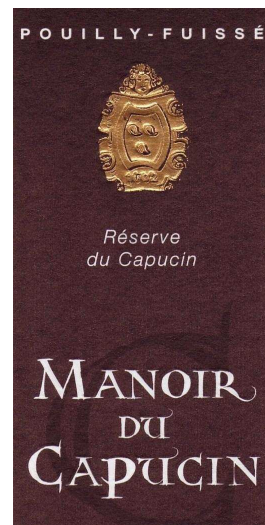


MANOIR DU CAPUCIN

Réserve du Capucin 2005

Cette cuvée est le fruit d'un assemblage de deux fûts choisis pour leur excellente qualité .



La dégustation

Oeil : Robe brillante, dorée avec des reflets « paille ».

Nez : Il est assez intense dans un registre épicé, tour à tour viennent la vanille, la cannelle, et le gingembre. Quelques senteurs de pain grillé apparaissent.

Bouche : Elle présente un bel équilibre, un amalgame entre l'acidité, la rondeur et la longueur. On retrouve les épices douces et le final rappelle la noix.

La vinification et l'élevage

Vinification : Ramassage en bennes à double fond afin d'éviter toute macération durant le transport de la vendange. Pressoirs pneumatiques pour un plus grand respect de l'intégrité des grappes. Débourbage de 24h et régulation thermiques (18°C durant la fermentation alcoolique) afin de préserver tous les arômes. Pas de chaptalisation et fermentation malolactique naturelle.

Elevage : 100% Fût (batonnage hebdomadaire) sur lies durant 21 mois.

Bouteilles produites : 560

La vigne

Cépage : Chardonnay
Densité : 8500 pieds/hectare
rendement : 60 hl/hectare

Age moyen : 35 ans
Culture : raisonnée
Sol : argilo-calcaire

Nos récompenses

Trophée jeunes talents 2007

Les conseils de la viticultrice

Ce vin accompagnera magnifiquement bien les viandes blanches en sauce ou se dégustera simplement en apéritif. Je vous invite à vous faire plaisir dès maintenant mais vous pourrez encore le conserver jusqu'en 2013.

Contactez-nous

MANOIR DU CAPUCIN Le plan 71960 Fuissé
Tel/Fax : 03 85 35 87 74 email : manoirducapucin@yahoo/fr