

Les vendanges de Tom

TERRASSES DU LARZAC

2018

« Les plus vieilles vignes saluent le petit dernier »



Le Domaine Cap d'aniel

Un domaine familial, sur la commune de Gignac, en Languedoc. 20 hectares d'un seul tenant, dans le piémont du plateau montagneux du Larzac, en lisière de garrigue. Une ancienne bergerie : « cap d'aniel ». Quatre générations, des vieilles vignes, un terroir.

Appellation : AOC Terrasses du Larzac

Cépages : Syrah (60%) / Vieux Carignan (30%) / Cinsault (10%)
Vieilles vignes.

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 : Vignes de 60 ans. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.

Vinification : Récolte à maturité optimale. Vinification traditionnelle en cuve fibre Gimar. Fermentation malolactique effectuée. Filtration très légère. Un tiers de la cuvée est élevée en barrique de chêne français, chauffe moyenne. Elevage 18 mois.

Production annuelle : 3500 bouteilles

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

Température de service : 16° à 18°C

Commentaire de dégustation :

Robe grenat brillante. Nez éclatant sur la mûre, le poivre noir, le cassis et le moka. Bouche ample et épicée, avec des tanins soyeux. Belle longueur en bouche, fraîcheur en finale. A la fois puissant et élégant.

Accords : Parfait sur une viande épicée, une pintade au genièvre, un perdreau, un boudin galabart ou une poêlée d'anguille.

Récompense : Médaille d'argent Concours des vins Terre de vins 2020

SCEA CAPDANIEL

Vincent Joullié, artisan vigneron

Domaine Cap d'aniel – Mas de Capdaniel 34150 GIGNAC - France

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

domainecapdaniel@hotmail.com

Facebook / Instagram : Domaine Cap d'aniel  

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

