



CÉPAGES

Merlot, Cabernet Franc

APPELLATION

Saint-Emilion grand cru

DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Sol sablo-limoneux de plaine, à côté du château le long de la prestigieuse Côte Pavie.

SUCRE RÉSIDUEL

0.00g/L

Château Tour de Capet 2015

Saint-Emilion grand cru

Château Tour de Capet se situe aux portes de Saint-Emilion, sur la commune de Saint-Hippolyte. Son terroir sablo-limoneux lui permet de produire un vin d'une grande finesse, qui tire son caractère d'une structure bien équilibrée, sur la rondeur du merlot. Le vin est vinifié dans le chai du Château Capet Guillier.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Vinification traditionnelle en cuves bétons thermorégulées. Temps de macération de 4 à 5 semaines. Pressurage vertical avec séparation des différents jus. Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées et montée graduelle de 24°C à 28°C. Remontages 3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne français : 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de un vin et 1/3 de deux vins pour une durée de 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez complexe de fruits noirs, tabac et épices légèrement toasté. Le fruit est mûr, la bouche intense, les tanins fins et délicats. Un grand Saint-Emilion parfait maintenant sur une viande grillée, idéal dans quelques années sur un gibier

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges entre le 20 et le 30 septembre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com/