



#### CÉPAGES

Merlot

#### APPELLATION

Saint-Emilion grand cru

#### DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% Alc/Vol.

#### TYPE DE SOL

Sol sablo-limoneux

#### SUCRE RÉSIDUEL

0.00g/L

## Château Tour de Capet 2016

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

Nez : Au nez, des senteurs séduisantes de baies noires, de tabac et de menthe qui se poursuivent sur des notes d'épices et de vanille.

Bouche : Le fruit est mûr, prunes et mûres sucrées. Des tanins doux et veloutés, accompagnés d'une fraîcheur sur la finale.

#### NOTES DE LA RÉCOLTE

Début des vendanges le 4 octobre pour 10 jours.

#### RESSOURCES

[www.antoinemoueix.com/](http://www.antoinemoueix.com/)