



CAP ROYAL 2021

BORDEAUX

Description

Un vin, une signature. Cap Royal Bordeaux, c'est avant tout la pureté et la fraîcheur des arômes du Sauvignon Blanc. Une sélection des plus belles cuvées par Jean-René Matignon, Directeur Technique du Château Pichon Baron, 2nd Grand Cru Classé de Pauillac.

Histoire du domaine

CAP ROYAL doit son nom au Phare de Cordouan, le plus ancien phare d'Europe. Situé à l'entrée de l'Estuaire de la Gironde, il guidait dès le 14ème siècle les négociants navigateurs en route pour Bordeaux à la découverte des grands vins. CAP ROYAL bénéficie du savoir-faire de Jean-René Matignon vinificateur du Château Pichon Baron, Grand Cru Classé de Pauillac. Jean-René est devenu au fil des millésimes maître dans l'art de l'assemblage et expert dans le suivi.

Terroir

L'équipe rassemblée autour de Jean-René Matignon travaille en collaboration avec différentes propriétés d'un millésime sur l'autre à la recherche des meilleurs terroirs de production de sauvignon blanc du bordelais : principalement l'Entre-deux-Mers. Les différents lots de Sauvignon blanc sélectionnés par Jean-René Matignon sont tous vinifiés en cuves inox thermo-régulées pour préserver le caractère fruité et frais que l'on cherche à obtenir sur CAP ROYAL. On recherche la pureté des arômes du Sauvignon blanc en priorité.



CAP ROYAL 2021

BORDEAUX  **VEGAN**



Vinification

En cuves inox thermo-régulées (basses températures) pour conserver les arômes variétaux.

Elevage

Elevage réalisé en cuves inox sur lies fines pendant 4 mois pour converser les arômes du Sauvignon Blanc.

Assemblage

100% Sauvignon blanc

Dégustation

Belle robe limpide de couleur jaune aux reflets verts. Un nez délicat aux notes de pêche et de fleurs blanches et une bouche qui libère une vraie fraîcheur avec un dynamisme gourmand et généreux. Très plaisant, CAP ROYAL Sauvignon Blanc est un bordeaux de charme aux arômes persistants.

Récompenses



Decanter WWA
Médaille de Bronze



Challenge International
du vin
Médaille d'Or

