



CAP ROYAL 2018

BORDEAUX SUPÉRIEUR



Médaille d'Or
Concours de Paris 2020

Un vin, une signature. Ce Bordeaux Supérieur est élevé en fûts de chêne français par Jean-René Matignon (Directeur Technique du Château Pichon Baron), un expert dans le suivi de l'élevage en barriques.

Superficie
ha (propriété)

Vinification

En cuves inox thermo-régulées

Elevage

Pour le CAP ROYAL Bordeaux Supérieur, l'élevage en fûts de chêne apporte une note légèrement boisée et de la longueur en bouche. Cet élevage soigné s'effectue sous le contrôle régulier de Jean-René Matignon. Il garantit un suivi de qualité pendant toute cette période.

Assemblage

Merlot : 70%
Cabernet-sauvignon : 30%

Dégustation

CAP ROYAL possède une belle robe rouge intense aux reflets pourpres. Le nez exhale des arômes de mûre et de confiture de myrtille où se mêlent des notes épicées et toastées. La richesse en bouche se manifeste à travers une matière onctueuse rehaussée par des notes vanillées apportées par l'élevage en fûts de chêne. Un Bordeaux puissant, riche et frais