



LES CORMIERS

Millésime : 2020

Cépage : Grenache (60%) / Carignan (30%) / Cinsault (10%)

Appellation : AOC TERRASSES DU LARZAC

Terroir : Sol argilo calcaire, caillouteux.

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 : Vieilles vignes de 50 ans. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.
En conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification : Vinifications parcellaires. Traditionnelle.
Récolte à maturité optimale. Fermentation malolactique effectuée.
Filtration légère. Élevage en cuve.

Conditionnement : 75cl et Magnum 150cl.
Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Commentaire de dégustation : Un vin souple et élégant sur des notes de tabac, de réglisse, de violette et de mûre. Bouche ample et tanins soyeux.

Accords : Accompagnera très bien une cuisine traditionnelle et chaleureuse, une pièce de viande grillée, de la charcuterie ou du fromage.

Récompenses : Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2023
Médaille d'Argent au Concours Terre de vins 2022
Médaille d'Argent au Concours des œnologues de France
Vinalies Occitanie 2022

« Le cormier est une variété de poirier sauvage d'origine méditerranéenne que l'on trouve sur nos parcelles »



Mas de Capdaniel

SCEA Capdaniel – Famille Joullié – 34150 GIGNAC – France

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

Mail : masdecapdaniel@hotmail.com

Site : www.masdecapdaniel.fr

  Mas de Capdaniel

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