

Les Délices de Capendu

Rouge, élevé en fût de chêne

	Région	Languedoc	
Appellation	AOP Corbières	Terroir	Argilo-Calcaire
Millésime	2015	Degré	13,5°
Cépages	Syrah Carignan Grenache	Rendement	50 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

D'une robe grenat profond, ce vin de qualité s'exprime avec puissance. Des tannins ronds et souples enveloppent le palais avec une belle persistance aromatique, arômes de fruits rouges mûrs et vanille. Il accompagnera à merveille vos viandes rouges, plats en sauce et fromages.

With a deep dark red coloured, this high-quality wine revealed elegant and powerful in the mouth. Tannins round and soft wrap the palate with a deep persistence and note out vanilla aroma and red rap fruit flavor. This excellent Corbieres will be very delicious when served with red meat or sauce dishes.

Service 18°

Conservation / Ageing potential

5 ans / 5 years



Vinification / Wine making process

Vinification traditionnelle, vendange égrappée, élevage en fût de chêne de **3 mois**.

*Traditional maceration with destemming grapes, matured in oak barrel **3 months**.*

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise Caractère 75 cl
Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.

Bordelaise bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 600 bottles.

