



Les Capucins

Côtes du Rhône Villages - Blanc



Encépagement : 40% Roussanne, 40% Marsanne, 20% Clairette
Grape Varieties : 40% Roussanne, 40% Marsanne, 20% Clairette

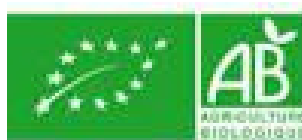
Sols : Argilo-calcaire
Soil : Chalky clay

Vinification : Fermentation 40% en barriques neuves
60% en cuve inox

Wine-making : Fermentation 40% in new barrels 60% in stainless steel vats

Elevage : 6 mois en barriques et cuve.

Maturing : 6 months in barrels and vats.



Commentaire dégustation :

Nez minéral légèrement épicé avec une touche de noix de muscade et de bergamote, d'amandes fraîches et de verveine. En bouche, on retrouve un beau gras avec beaucoup de complexité. Finale anisée et minérale.

Slightly spicy mineral nose with a touch of nutmeg and bergamot, fresh almonds and verbena. On the palate, we find a beautiful fat with a lot of complexity. Aniseed and mineral finish.