



MAISON DES VINS DE LIMOUX

# Domaine Capdepon "Roquecave" rouge

13,00 € TTC



AOP Limoux Rouge, assemblage Merlot, Cabernet et Cot

## Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Rouge

Couleur: Rouge



### Vignoble

Coteaux bien exposés Sol : argilo calcaire Climat : Méditerranéen sous influence Océanique Altitude : 350 à 450 mètres Densité de plantation : 4000 pieds/Hectare Agriculture Raisonnée



### Cépages

Cabernet, Merlot et Cot



### Vinification

Issue d'une sélection parcelaire rigoureuse, les raisins sont cueillis et triés à la vigne par nos vendangeurs. Ce vin est vinifié dans le plus strict respect des traditions familiales et élevé en fut de chêne pendant 12 mois au minimum.



### Dégustation

De couleur rouge sombre, ce vin onctueux révèle un nez puissant et complexe. Les arômes de fruits noirs précèdent les subtiles notes boisées. Le volume en bouche est bien équilibré avec des sensations de fraîcheur donnant un réel plaisir gustatif.



### Température

Servir à 15°C pour une meilleure sensation et ouvrir 1h avant la dégustation et carafier.