



CAPÈU

SAINT MONT
Appellation d'Origine Contrôlée



HISTOIRE

CAPÈU qui signifie « bérèt » en Gascon, est indissociable des vigneron·nes de Saint Mont. Porté avec fierté à travers les générations, c'est un signe de l'attachement des hommes et des femmes à leurs racines et à leurs traditions. Il incarne les valeurs humaines et la passion qui ont joué un rôle essentiel dans la création et la réputation des vins de cette appellation.

TERROIR

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en pied de coteau pour privilégier l'expression aromatique des cépages de **Tannat**, **Cabernet Sauvignon** et **Pinenc**.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le travail au vignoble privilégie une démarche environnementale. La protection est raisonnée et certifiée **Haute Valeur Environnementale**.

Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Après une macération pré fermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours.

Élevage en cuve pour préserver le fruit, pendant 1 an.

NOTES DE DÉGUSTATION

Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.

Potentiel de garde : 5 ans

ACCORDS METS ET VINS

En accord parfait avec charcuterie fine, viandes rouges, volailles rôties...
À servir entre 14 et 16°C



Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

