

# Le Capbourut 50 cl

**Terroir :** Montégut-Plantaurel. Argilo calcaire. Altitude 350 m.

**Vinification :** Les raisins récoltés sont pressés directement. Les jus sont mutés à l'eau de vie issue de nos raisins de Cabernet Sauvignon.

**Élevage :** 12 mois en fûts de chêne, sur lies.

**Dégustation :** Au nez s'expriment des arômes de pétales de rose, de litchis et d'épices. La bouche est ronde et équilibrée, avec une finale longue et persistante qui s'étend sur la bergamote.

**Garde 5 ans**

**Accords Mets-Vins gourmands :** Avec les fromages forts, le foie gras, les desserts au chocolat.  
Servir en apéritif à 10°C-12°C.

**Cépages :** Cabernet Sauvignon.

