

CAP ROYAL 2020

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Description

Un vin, une signature. Ce Bordeaux Supérieur est élevé en fûts de chêne français par Jean-René Matignon (Directeur Technique du Château Pichon Baron), un expert dans le suivi de l'élevage en barriques.

Histoire du domaine

CAP ROYAL doit son nom au Phare de Cordouan, le plus ancien phare d'Europe. Situé à l'entrée de l'Estuaire de la Gironde, il guidait dès le 14ème siècle les négociants navigateurs en route pour Bordeaux à la découverte des grands vins. CAP ROYAL bénéficie du savoir-faire de Jean-René Matignon vinificateur du Château Pichon Baron, Grand Cru Classé de Pauillac. Jean-René est devenu au fil des millésimes maître dans l'art de l'assemblage et expert dans le suivi et l'élevage en barriques.



CAP ROYAL Bordeaux Supérieur est issu de lots sélectionnés pour leur qualité et leur complexité par Jean-René Matignon auprès de viticulteurs partenaires. Elevé en fûts de Chêne dans la pure tradition bordelaise. CAP ROYAL Bordeaux Supérieur est la promesse d'un vin plaisir signé par un grand vignoble du Médoc.



CAP ROYAL 2020







Vinification

En cuves inox thermo-régulées

Elevage

Pour le CAP ROYAL Bordeaux Supérieur, l'élevage en fûts de chêne apporte une note légèrement boisée et de la longueur en bouche. Cet élevage soigné s'effectue sous le contrôle régulier de Pierre Montégut. Il garantit un suivi de qualité pendant toute cette période.

Assemblage

70% Merlot

30% Cabernet-sauvignon

Dégustation

CAP ROYAL possède une belle robe rouge intense aux reflets pourpres. Le nez exhale des arômes de mûre et de confiture de myrtille où se mêlent des notes épicées et toastées. La richesse en bouche se manifeste à travers une matière onctueuse rehaussée par des notes vanillées apportées par l'élevage en fûts de chêne. Un Bordeaux puissant, riche et frais

Récompenses



Los Angeles IWA **Médaille d'Argent**



Sakura Wine Competition **Médaille d'Or**



Mundus Vini **Médaille d'Or**



Decanter WWA **Médaille de Bronze**



Citadelles du Vin **Médaille d'Or**



Concours de Paris **Médaille d'Or**



James Suckling 91



Vinum 15

Le Point **14.5**