



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS CAPDANIEL

● Les Cormiers



Robe : rouge grenat

Nez : arômes de petits fruits rouges et de réglisse sur fond balsamique

Bouche : ample et délicate, des tanins discrets laissant l'expression au fruit et au terroir

Gastronomie : un magret de canard au miel, un risotto ou un camembert rôti à l'huile d'olive et au thym

Garde : 1 à 10 ans

Service : carafage 1h autour de 16°

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Localisation et superficie

Gignac (34) - 27 ha

Cépage(s)

60% Grenache noir, 30% Carignan, 10% Cinsault

Sol(s)

Argilo calcaire

Viticulture

Rendements de 30 à 35hl / ha. En conversion vers l'agriculture biologique

Vinification et élevage

Élevage en cuve 18 mois.