



CHATEAU CAPDET

CRU BOURGEOIS

AOC LISTRAC MEDOC



HISTORIQUE :

Ancien domaine du Puy de Menjon, devenu Château Capdet au début du XXème siècle, ce cru est l'archétype du Listrac traditionnel : couleur soutenue, fruité, fraîcheur des tanins, de la mâche, long en bouche et grand potentiel de vieillissement. Particulièrement marqué par le Cabernet Sauvignon cultivé sur les croupes graveleuses de Fonréaud, c'est une valeur sûre.

TERROIR :

Graves Pyrénéennes et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

100 ha

ENCEPAGEMENT :

56 % Merlot.
42 % Cabernet Sauvignon.
2 % Petit Verdot.

CULTURE :

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.

Elevage de 12 mois en fûts de chêne.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le produit s'accorde avec des viandes comme la côte de bœuf, le canard laqué, le chevreuil et des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2020 :

90-91 James Suckling.

MILLESIME 2019 :

89 Wine Enthusiast + 92 Decanter 2022

MILLESIME 2018 :

91 James Suckling. + 2 * Guide Hachette 2022 + 16/20 Jancis Robinson

MILLESIME 2016 :

Or Paris 2019 + 1* Guide Hachette 2020 + 90 Decanter.

MILLESIME 2015 :

Or Paris 2017.

MILLESIME 2014 :

Argent Paris 2016 + Argent Bordeaux 2017

