

MEDEVILLE SÉLECTION

Château Cap de Fouste

« Chant Du Coq Blanc »



Situé au cœur du Roussillon, le Château Cap de Fouste fut fondé en 1860 par la famille Bardou – Job. Le domaine restera depuis sa fondation un haut lieu de l'histoire viticole en Pays Catalan. L'ensoleillement exceptionnel et la Tramontane, cette Tramontane omniprésente tantôt glaciale tantôt tropicale et suffocante, confèrent un Terroir de fantastiques atouts. Une variété incroyable de sols, terrasses à galets, coteaux argilo-calcaires, graves, leur permet de proposer une gamme riche de produits.

Aujourd'hui, C'est Sébastien Balaguer, entouré d'une équipe dynamique, qui poursuit le travail engagé à la fin des années 70 par son oncle, Joseph Mas. C'est dans le respect de l'histoire, avec un amour inconditionnel pour la Terre, en s'adaptant au climat et avec un oeil résolument tourné vers l'avenir qu'il travaille chaque jour pour obtenir la meilleure Expression de ce Terroir.

Appellation

IGP Côtes Catalanes

Cépages

80% Muscat d'Alexandrie
20% Muscat Petits Grains



Sol

Terrasses à galets et coteaux argilo-calcaires



Vinification

Vendange éraflée. Macération préfermentaire à froid au pressoir. Pressurage Débourbage à froid. Fermentation à température contrôlée Elevage en cuve inox thermo-régulée. Mise en bouteilles précoce



Dégustation

La robe est or aux reflets dorés. Le nez est intense et très aromatique, le miel, le grain de muscat, la rose et les fruits de la passion sont bien présents et plus puissant après aération. La bouche est riche est complexe aux notes de grains de muscats, de miel et de fruits de la passion bien prononcés. La finale reste fraîche malgré la sucrosité.



Suggestion

Il s'accompagnera avec des huîtres, des fromages de chèvre, un ceviche...

