

MEDEVILLE SÉLECTION

Château Cap de Fouste

« Cuvée Émotion »



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

AOP Côtes Du Roussillon

Cépages

80% Grenache Blanc
20% Marsanne



Sol

Terrasses à galets.



Vinification

Vendange éraflée. Macération préfermentaire à froid au pressoir. Pressurage Débourage à froid. Fermentation à température contrôlée en fûts de chêne français de 500l. Elevage en fûts de chêne Français de 500l 6 mois



Dégustation

La robe est jaune pâle aux reflets dorés, le vin est limpide avec une belle viscosité. Le nez est intense et complexe, iodé, salin et légèrement citronné, après aération la vanille et le pin sont présents. En bouche l'attaque est souple avec une belle vivacité, la minéralité est présente, en revanche les notes citronnées et vanillées dominant.



Suggestion

Il s'accompagnera avec des huîtres Tarbouriech, ceviche, sushi, gambas de palamos

