

MEDEVILLE SÉLECTION

Château Cap de Fouste

« Grande Réserve »



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

Syrah 40%
Grenache Noir 40%
Mourvèdre 10%
Carignan 10%



Sol

Terrasses à galets



Vinification

Vendange éraflée. Macération préfermentaire à froid. Macération de 15 à 25 jours selon les cépages. Remontages journaliers. Elevage en fût de Chênes



Dégustation

Souple, gourmand ,épîcés et fruité aux arômes de poivre et de pruneaux confits et une finale épîcée.



Suggestion

Côtes de Bœuf maturés, magret de canard , agneau, plats épîcés