1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026
★★



Château Capion - Chemin des Garennes Blanc

Chateau Capion

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Languedoc
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Roussanne, Viognier, Clairette blanche
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune citron et nez ouvert sur l'abricot, l'acacia, le zeste d'agrumes et la brioche. L'attaque est franche, tonique, cette cuvée offre du punch et une finale plus enrobée, signe d'un court élevage. Un filet de daurade et sa sauce vierge seront de bons compagnons.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Dorade au four

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Chateau Capion
CHEMIN DE CAPION
34150 ANIANE
Tel : 0033482810311
chateaucapion.com