1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Château Capion - Domaine de Capion Rouge

Chateau Capion

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Saint-Guilhem-le-Désert
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cinsault noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Bien que peu colorant, le Cinsault donne ici une teinte cerise aux reflets bruns et un nez complexe de fraise sauvage et de framboise épicée. Un petit accent de clou de girofle, un soupçon de mûre et de quetsche cuite. L'attaque est souple, mais arrive ensuite une certaine intensité. Belle composition d'épices et un accent minéral, presque fumé. Il sera redoutable à l'apéritif et impeccable avec des aiguillettes de canard ou un suprême de pintade farci aux olives.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Aiguillettes de Canard
Feuilletés au fromage

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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