1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Château Capion - Domaine de Capion Blanc

Chateau Capion

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2023
APPELLATION	Saint-Guilhem-le-Désert
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un jaune citron brillant et lumineux puis un nez dominé par des notes de pain grillé, quelques fleurs blanches apparaissent. La bouche est fraîche et tonique bien que marquée par l'élevage. Ce Chardonnay sudiste conserve une vivacité surprenante, cette facette citronnée ira de pair avec un pavé de cabillaud et son risotto, une cassolette de coques ou autre délice de la mer. Attendre 2 ou 3 ans serait aussi une bonne idée.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème
Cabillaud
Pâtes aux coques

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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