CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
OROS-PARCELLE CAYENNE BLANC

ENCÉPAGEMENT
Bourboulenc 40%
Grenache Blanc 25%
Marsanne 20%
Roussanne 15%

APPELLATION
AOP La Clape
Blanc

TERROIR
Calcaire, argilo-calcaire, galets roulés

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Béni d'OROS, divinité des montagnes, le Château Capitoul surprend par la diversité d'expressions de ses terroirs. Sur les penchants Sud du vignoble, le long des rives de l'étang de Bages, se trouve Cayenne, parcelle composée de galets roulés bordée de romarins et de thym.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. La fermentation démarre en cuves puis se prolonge en barriques pour le grenache blanc et la marsanne pour extraire la robe dorée propre à l'Oros Cayenne.
Macération pelliculaire avec bâtonnage quotidien pendant 6 semaines. Elevage pendant 10 à 12 mois selon le millésime.

DÉGUSTATION

Un vin solaire, doré, montrant une grande complexité aromatique soulignée de notes boisées discrètes et élégantes mêlées à des arômes toastés, beurrés et à du miel d'acacia. Jolie finale iodée, typique de la marsanne.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :** Fruits de mer, fromages crémeux tels le Mont d'Or, le Livarot et le bleu, ou des plats servis avec une sauce américaine.
- **Température de service :** 12-14°C
- **Potentiel de garde :** 3 ans

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Sud de France
★ ORIGINE

LA PROUE DE LA CLAPE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL

OROS-PARCELLE LES PORTES BLANC

ENCÉPAGEMENT

Bourboulenc 40%
Grenache Blanc 30%
Roussanne 25%
Viognier 5%

APPELLATION

AOP La Clape
Blanc

TERROIR

Roches calcaires sur un lit de terre noire

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Béni d'OROS, divinité des montagnes, le Château Capitoul surprend par la diversité d'expressions de ses terroirs. Au plus près du ciel, les Portes est la parcelle la plus haute de notre vignoble. Un terroir riche et complexe de roches calcaires sur un lit de terre noire unique sur le Massif de la Clape.

VINIFICATION

Vendanges de nuit à maturité optimale, avec un double tri, à la vigne et en cave. Les faibles rendements (35 hl/ha) permettent de maximiser la concentration. Macération pelliculaire et bâtonnage régulier pendant 6 à 8 semaines. Fermentation à basse température en cuves puis en barriques. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois à l'exception du cépage bourboulenc.

DÉGUSTATION

Belle couleur dorée avec des reflets légèrement ambrés. Un vin au bouquet complexe d'agrumes (citron vert) et de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), relevés par une pointe de gingembre.
La bouche est ample, riche, avec beaucoup de gras et une finale laissant une impression de fraîcheur très agréable.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets / vins :** Huîtres gratinées, couteaux à la plancha, filets de rougets, lotte à l'américaine, viande blanche en sauce ou fromages crémeux.
- **Température de service :** 12-14°C
- **Garde :** 3 ans

Sud de France
★ ORIGINE

LA PROUE DE LA CLAPE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL

OROS-PARCELLE LES PORTES ROUGE

ENCÉPAGEMENT
Syrah 70%
Grenache 20%
Carignan 10%

APPELLATION
AOP La Clape
Rouge

TERROIR
Roches calcaires sur un lit de terre noire

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Béni d'OROS, divinité des montagnes, le Château Capitoul surprend par la diversité d'expressions de ses terroirs. Au plus près du ciel, les Portes est la parcelle la plus haute de notre vignoble. Un terroir riche et complexe de roches calcaires sur un lit de terre noire unique sur le Massif de la Clape.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Issu de syrah, grenache et de vieux carignan. Les faibles rendements (35 hl/ha) permettent de maximiser la concentration. Macération pelliculaire prolongée avec maîtrise des températures. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins un an en cave.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rouge cerise soutenue, Les Portes est un vin puissant et élégant aux arômes de fruits noirs tels que le cassis, la tapenade, le silex relevés par un soupçon de genévrier qui borde cette parcelle. Corpulent et concentré, il est doté d'une longue finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets / vins :** Viande marbrée, camembert rôti au four.
- **Température de service :** 16-18°C
- **Garde :** 6 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
OROS-PARCELLE CAYENNE ROUGE

ENCÉPAGEMENT
Syrah 50%
Grenache 30%
Carignan 20%,

APPELLATION
AOP La Clape
Rouge

TERROIR
Calcaire, argilo-calcaire, galets roulés

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Béni d'OROS, divinité des montagnes, le Château Capitoul surprend par la diversité d'expressions de ses terroirs. Sur les penchants Sud du vignoble, le long des rives de l'étang de Bages, se trouve Cayenne, parcelle composée de galets roulés bordée de romarins et de thym.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Macération pelliculaire prolongée avec maîtrise totale des températures. La syrah est entièrement élevée en barrique pendant 1 an avec la moitié du grenache. Après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins un an en cave.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rouge soutenue, Oros Cayenne offre un nez complexe et intense propre à son terroir, empli de petites baies noires confiturées de type mûres et cassis mêlées de notes épicées de romarin et de thym, complétées d'une finale iodée élégante. Un vin corpulent, rond et généreux.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :** Viande marbrée, côtelettes d'agneau, magret de canard, camembert rôti au four.
- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** 6 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
ROCAILLE BLANC

ENCÉPAGEMENT
Bourboulenc 40%
Marsanne 30%
Grenache Blanc 20%
Roussanne 5%
Viognier 5%

APPELLATION
AOP La Clape
Blanc

TERROIR
Calcaire Urgonien,
sols argilo-calcaires et caillouteux

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Rocaille Blanc est la première expression de ce terroir singulier.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Macération pelliculaire pour la marsanne uniquement, avec pressurage direct pour les autres cépages. Fermentation à basse température en-dessous de 15°C. Vinification en cuves béton.

DÉGUSTATION

Assemblage de cinq cépages à dominante de bourboulenc. Il livre des accents délicieusement iodés aux notes délicates d'acacia et aux arômes de noix. Conjugaison parfaite de fraîcheur et de longueur en bouche.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :** Fruits de mer et huîtres.
- **Température de service :** 12-14°C
- **Potentiel de garde :** 3 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
ROCAILLE ROUGE

ENCÉPAGEMENT
Syrah 30%
Grenache Noir 30%
Carignan 30%
Cinsault 10%

APPELLATION
AOP La Clape
Rouge

TERROIR
Calcaire Urgonien,
sols argilo-calcaires et caillouteux

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Rocaille Rouge est la première expression de ce terroir singulier.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Vinifié en cuves béton avec macération pelliculaire. Les vins sont vinifiés pendant 15 jours sur le marc avec pigeage manuel et maîtrise de température des moûts entre 22 et 24°C. Elevage en cuves béton pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue avec des reflets rubis. Nez distingué et puissant exhalant petits fruits rouges et arômes épicés. Bouche vive et fraîche développant une structure élégante et complexe aux tannins puissants.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**
  Thon, tournedos de bœuf aux morilles, tian aux légumes à la Provençale, tagliatelle au pesto et aux pignons de pin, Reblochon, Saint-Nectaire.
- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** 6 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
SOLSTICE ROUGE

ENCÉPAGEMENT
Grenache 60%
Syrah 40 %

APPELLATION
AOP La Clape
Rouge

TERROIR
Roches calcaires et sols de galets roulés

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Solstice porte l'empreinte du soleil. Issu des grenaches et syrah situés plein Est, les plus exposés à la lumière, Solstice exprime la quintessence des terroirs de roches calcaires et galets roulés propres au Château Capitoul.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Les faibles rendements permettent de maximiser à la fois concentration et complexité (30 hl/ha). La technique de la vinification intégrale est employée pour la syrah. Le grenache et la syrah sont ensuite élevés en fûts neufs. Après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins un an dans nos caves.

DÉGUSTATION

Solstice exprime la nature sauvage qui l'entoure et offre un vin puissant aux notes de mûres confites, bourgeon de cassis, tapenade, pouvant évoluer vers la truffe avec le temps. C'est un vin étoffé, riche et complexe doté de tanins veloutés.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :** Viande marbrée, camembert rôti au four, côtelettes d'agneau, viandes en sauce, gibier.

- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** 6 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CAPITOUL

CÉPAGES
Syrah 70%
Grenache 20%,
Cinsault 10%

APPELLATION
AOP Languedoc
Rosé

SOL
Argilo-calcaire

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

CAPITOUL
ÔDE

Situé au cœur du plus grand site naturel classé du Languedoc, Capitoul met à profit une localisation unique et se dresse comme un point d'exclamation à l'extrémité de la presqu'île de la Clape.

TERROIR

Cette cuvée est une « Ôde » au département de l'Aude.
Ce terroir exceptionnel de pinède, de lande et de garrigue est fortement influencé par les entrées maritimes, produisant ainsi des vins d'une grande fraîcheur. La diversité géologique des sols, argilo-graveleux, calcaire marneux et argilo-calcaire accentue la puissance et l'élégance de ses cuvées.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis aux heures les plus fraîches de la nuit puis pressés directement, à l'abri de l'oxygène, pour assurer une conservation optimale des arômes. L'assemblage contribue à la complexité aromatique de cette cuvée, mêlant notes fraîches et fruitées et senteurs épicées. L'élevage sur lies fines, après fermentation alcoolique, accentue quant à lui le volume en bouche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un joli rose pâle délicat aux reflets scintillants. Belle complexité aromatique au nez, sur des notes gourmandes de petits fruits rouges et d'agrumes évoluant vers des notes florales. Le palais est riche en saveurs fruitées et épicées avec un côté minéral lui donnant beaucoup de caractère. Sensation de fraîcheur très agréable en fin de bouche.

AVIS DU SOMMELIER

- **Accord mets / vins :** Apéritif, tapas, bouquet de crevettes, dorades grillées, tajine de légumes, panna cotta à la fraise.

- **Température de service :** 10-12°C
- **Garde :** 2 ans

Sud de France
★ ORIGINE

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
RIVE

ENCÉPAGEMENT
Cinsault 40%
Syrah 30%,
Grenache Noir 30%

APPELLATION
AOP Languedoc
Rosé

TERROIR
Argilo-calcaire

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Rive est un rosé rare et inattendu façonné par la passion de l'Homme pour ce terroir d'exception situé sur des sols de calcaire urgonien, argilo-calcaires et caillouteux.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Sélection particulière de cinsault, syrah et grenache. Vinifié en cuves inox après la saignée, puis élevé pendant 18 mois en barriques de deux ou trois vins utilisées pour des blancs.

DÉGUSTATION

Robe rose pâle à la limpidité parfaite avec des nuances orangées. Ce rosé gastronomique dévoile un nez complexe de pêche blanche associée à des soupçons de cerise et de bonbons anglais. En bouche, il est corpulent et généreux avec une trame fine d'acidité et un côté salin qui apparaît sur une finale longue. Un vin d'une grande finesse et élégance.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**
  A l'apéritif, avec des tapas, couronne de crevettes croquantes, daurade grillée, tajine aux légumes, panna cotta à la fraise.

- **Température de service :** 10-12°C
- **Potentiel de garde :** 2 ans

Sud de France
★ ORIGINE

LA PROUE DE LA CLAPE
MILLESIME 2019 – 1 500 cols élaborés et numérotés

CHÂTEAU
CAPITOUL

CHÂTEAU CAPITOUL
MAELMA

ENCÉPAGEMENT
Syrah 40%,
Grenache Noir 40%
Carignan 20%

APPELLATION
AOP La Clape
Rouge

TERROIR
Calcaire Urgonien,
sols argilo-calcaires et caillouteux

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870

Vignoble précieux de la Méditerranée composé de cailloux et de galets roulés, le Château Capitoul s'offre tel un diamant brut posé sur le massif de La Clape. Doté de 62 ha de vignes situées à l'extrême pointe du massif de La Clape, son terroir est le plus maritime de l'appellation. Son vignoble remonte au 14ème siècle, lorsqu'il fut exploité par la cathédrale de Narbonne, qui a donné son nom au château. En 2015, l'appellation La Clape a été reconnue "Grand Vin du Languedoc", rejoignant ainsi d'autres appellations prestigieuses françaises à la renommée internationale.

TERROIR

Idéalement situé au cœur du plus grand parc naturel du Languedoc, le vignoble du Château Capitoul est conduit selon des pratiques viticoles raisonnées.
Les raisins dont Maelma est issu proviennent de vignes cultivées sur des sols de calcaire urgonien, argilo-calcaires et caillouteux.

VINIFICATION

Récolté de nuit, avec un double tri, à la vigne et en cave. Elaboré à partir des syrah, grenache et carignan les plus anciens du Château Capitoul.
Les rendements sont volontairement faibles, autour de 20 hl/ha, pour maximiser concentration et complexité. La vinification intégrale est employée. Le vin est élevé en fûts neufs pendant 18 à 24 mois.

DÉGUSTATION

Magnifique robe rouge sombre et dense. Le nez est à la fois puissant, élégant et complexe. Doté de tanins soyeux superbes, ce vin structuré offre une symphonie d'arômes englobant cerises noires, framboises et cassis, associés à des notes très délicates de fumée et de menthe.

CONSEILS DU SOMMELIER

- **Alliances mets et vins :**
  Terrine de cerf, sanglier en sauce, haricots rouges à la Créole, Roquefort, Brie aux truffes.

- **Température de service :** 16-18°C
- **Potentiel de garde :** 7 ans
- **Conseil de service :** carafer pendant 2 heures avant de servir

Sud de France
★ ORIGINE

LA PROUE DE LA CLAPE