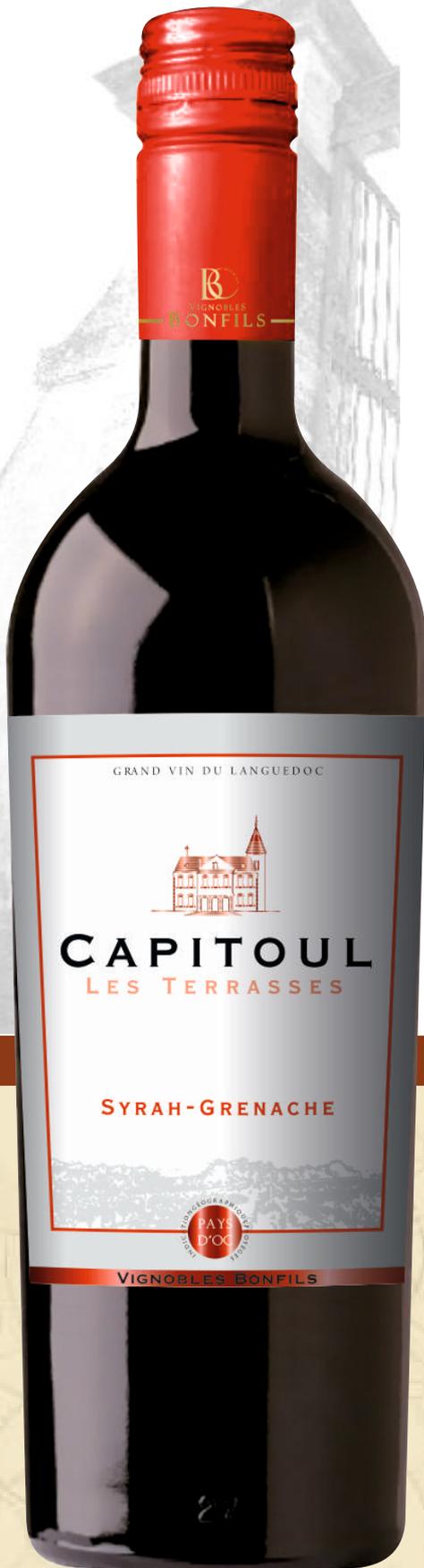


Capitoul - Les Terrasses

Syrah - Grenache

PAYS D'OC - Indication Géographique Protégée



■ Terroir

Une grande diversité géologique, un climat influencé par le relief et la Méditerranée, les vignobles de la famille Bonfils offrent une mosaïque de terroirs et de microclimats permettant à chaque cépage de développer sa propre personnalité, donnant naissance à des vins de caractère, frais, généreux et intensément fruités.

■ Vinification

Contrôle de la maturité et de la teneur en sucre des raisins afin de déclencher les vendanges au moment le plus propice. Foulage et éraflage des grappes. Courte macération pré-fermentaire à froid (10°C), contrôle strict des températures, entre 25 et 28°C, pendant toute la fermentation. Lors de la cuvaison, les extractions se font en douceur par pigeages et délestages réguliers. Certaines cuves entrant dans l'assemblage bénéficient d'un élevage sous bois.

■ Dans la gamme

- Merlot
- Pinot Noir
- Merlot/Cabernet-Sauvignon
- Cabernet-Sauvignon
- Chardonnay
- Sauvignon
- Chardonnay/Viognier
- Rosé

■ Dégustation

Robe rouge foncé avec des reflets cuivrés. Senteurs réglissées et épicées au nez, sur un fond de petits fruits rouges confiturés. La bouche est généreuse et concentrée, portée par une matière soyeuse et intensément fruitée. Ce vin ensoleillé saura mettre en valeur une entrecôte aux sarments de vigne, un jambon à la broche, une daube de taureau, un magret de canard ou un fromage affiné

■ Conditionnement

Bouteille bordelaise conique
Disponible également avec bouchon

Gencod bouteille : 3274431110837

Gencod Carton : 3274436210754

Une histoire de famille...



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

Une famille de Vignerons depuis 1870