

VIN DE FRANCE 2021

« TANNAT PUR JUS »

Domaine Capmartin



Situation : C'est au confins du Sud-Ouest, dans le département du Gers que débute l'histoire du domaine Capmartin. Dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII^{ème} siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière.

C'est en 1985 que Guy Capmartin décide de quitter le domaine familial pour créer son propre domaine. Pas à pas, le domaine s'étoffe et sa

notoriété grandit, faisant aujourd'hui du Couvent de Maumusson un rendez-vous incontournable des amateurs de Madiran et Pacherenc authentique

Au début des années 2000, soucieux d'accroître la qualité de ses vins, Guy Capmartin s'intéresse à une agriculture plus saine, dans la volonté d'un meilleur équilibre avec son environnement. Aujourd'hui aidé par son fils Simon, ils trouvent ensemble une inspiration nouvelle avec les méthodes culturales, issues de l'Agriculture Biologique et la Biodynamie.

Encépagement : 100% Tannat

Terroir : Argilo-graveleux sur des parcelles orientées au Nord

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Bel équilibre entre un toucher soyeux, enveloppant, et des saveurs de fruits rouges acidulés de cerise, de groseille et de prunes rouges juteuses. Superbe maturité des tannins

Quelques accords : Une caille ou un perdreau aux raisins ou aux quetsches, une pintade à la sauge. Un osso-bucco.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com