

# Chateau Capitoul, Maelma 2008



**Region:** Languedoc, Frankrig

**Drue sammensætning:**

**40% Grenache; 30% Syrah; 30% Mourvedre**

**Beskrivelse af vinen:** Udsædvanlig flot vin fra Languedoc. Druerne er manuelt høstet og sorteret 2 gange. Udbyttet er kun 25 hl/ha for at opnå koncentration og en maksimal kompleksitet. Vinen er lagret 20 måneder på fransk eg.

Kraftfuld og elegant næse med en sjælden kompleksitet. Noter af kirsebær, hindbær, brombær, røg, lakrids, læder, peber, timian, muskatnød.

Ganen er koncentreret, med masser af krydret frugt, fint vævede tanniner og mineral. På trods af al den kraft meget elegant og med et næsten endeløs ekko.

En vin, som vil passe fortræffelig til bøf med knoglemarv, flanke bøf med hvidløg vin sauce, kylling med artiskokker og svampe, eller vildsvin

Selvom vinen er drikkeklar nu, har den lagringspotentiale og kan ligge til 2022.

**Alkohol: 14,5 %**

