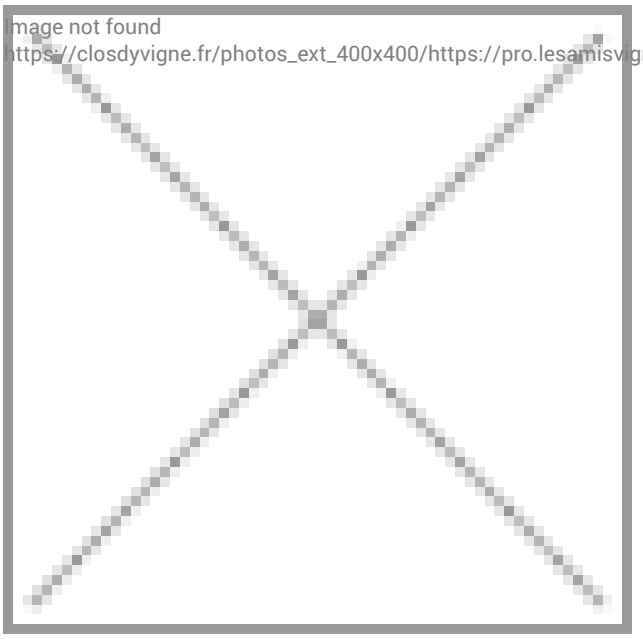
CUVÉE HARMONIE 2014 ROUGE

CHAPILLON



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Le vin est en parfait équilibre, avec une légère acidité qui lui donne de la fraîcheur, nécessaire pour balancer un alcool assez élevé. Finale extrêmement longue et agréable. un vin de personnalité et une vigueur sans extraction excessive.

- Petit verdot 90%
- Tannat 10%

Accords mets et vins

Viandes grillés et fromages sont des mets à partager autour de ce vin.

Détails

Domaine : Chapillon
Couleur : Rouge
Millesime : 2014
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Verdot, Tannat
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Aragon
Pays : Espagne

Caractéristiques

Cépage : 90% Petit Verdot 10% Tannat
Vendange : Mécaniques
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 12 mois en barrique de chêne Français

Dégustation

Robe : Pourpre foncé
Nez : Sur les fruits noirs
Bouche : Arôme de violette
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 14° à 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png