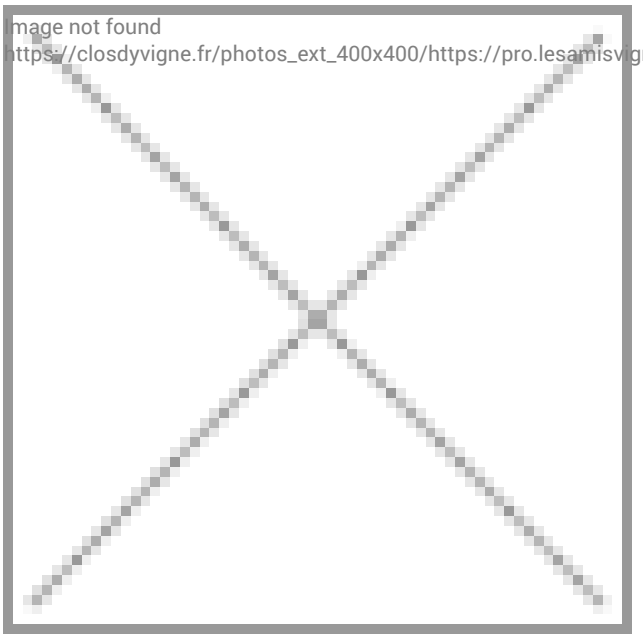
CUVÉE PAUL 2014 ROUGE

CHAPILLON



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Densité presque impénétrable, noire violette. Un spectre de saveur sensationnel. Merveilleusement équilibré et élégant.

- Grenache 100%

Accords mets et vins

Viandes grillés, plats en sauce, ragoûts 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 : Grenache
Packaging : carton de 6
Appellation : DO Calatayud
Pays : Espagne

Caractéristiques

Cépage : 100% Grenache
Vendange : Mécaniques
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 12 mois en barrique de chêne américain

Dégustation

Robe : Presque noire
Nez : arômes de fruits noirs, mûre, myrtille et cassis, herbes et épices
Bouche : Corsée, texture presque granuleuse
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