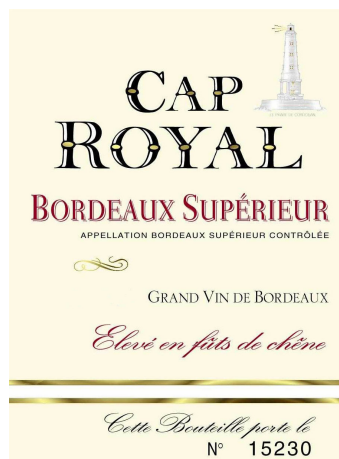


Cap Royal Bordeaux Supérieur



HISTOIRE

Entièrement élevé en fûts de chêne, Cap Royal bénéficie du savoir-faire des œnologues d'AXA Millésimes qui assurent à ce bordeaux Supérieur une qualité constante.

Situé à l'entrée de l'Estuaire de la Gironde, le Phare de Cordouan était durant des siècles le passage obligé pour les négociants navigateurs sur la route de Bordeaux.

A l'image du phare de Cordouan, Cap Royal est un repère pour les amateurs de grands vins à la recherche de qualité.

MILLESIME

2005

CEPAGES

75 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION ELEVAGE

Vinification en cuves inox thermorégulées.

EN FUTS DE CHENE NEUFS

ASSEMBLAGE

De plusieurs lots sélectionnés pour leurs qualités et leurs complexités issus de plusieurs terroirs du bordelais.

DEGUSTATION

Belle robe rouge soutenue au reflet grenat. Un nez expressif, complexe aux arômes de fruits mûrs où se mêlent des notes épicées (poivre & réglisse) ainsi que de torréfaction liées à l'élevage en barriques. En bouche, l'attaque est souple avec la présence de tannins soyeux. On retrouve les notes épicées ainsi les arômes de fruits rouges (griotte). La finale est longue, aromatique et gourmande à la fois.