# **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**

**Degrès:** 13,5 %

Packaging: carton de 6
Domaine: Chapillon
Appellation: AOP Aragon

Couleur : Rouge Millesime : 2014 Contenance : 0,75 L

Cépages : Tannat, Petit Verdot

Pays: Espagne

# Dégustation

Robe : Pourpre foncé Nez : Sur les fruits noirs Bouche : Arôme de violette

Garde: 5 à 8 ans

Température de service : 14° à 15°

## Caractéristiques

Cépage: 90% Petit Verdot 10% Tannat

Vendange : Mécaniques Vinification : Traditionnelle

Elevage: 12 mois en barrique de chêne Français

## 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.

