

# Bergerie du Capucin / Pic Saint-Loup

*Par Guilhem Viau, vigneron*



## 1 - Bergerie du Capucin - Dame Jeanne - rosé - 2023



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	AOP Pic Saint-Loup
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Rosé
<b><u>Elevage</u></b>	Pressurage direct, vinification traditionnelle avec maîtrise permanente de la température (16°C).
<b><u>Cépage</u></b>	60% Syrah - 40% Grenache
<b><u>Robe</u></b>	Équilibre délicat et complexe de fruits rouges frais et épicés, limpide et brillant, couleur saumonée léger
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> expressif, fruits rouges, bonbons <b>2ème nez :</b> plaisant
<b><u>Bouche</u></b>	arômes subtils, suaves et poivrés des garrigues peuplées de chênes verts. - à déguster dans les 2 ans.
<b><u>Accord</u></b>	Grillades, salades composées, fromages, poissons à la plancha, en apéritif ou pour accompagner des plats épicés, asiatiques...
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	13 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 2 - Bergerie du Capucin - Les 100 Pas du Berger - Blanc - 2023



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	IGP St Guilhem Le Désert
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Blanc sec
<b><u>Elevage</u></b>	Cuve resine
<b><u>Cépage</u></b>	60% Chardonnay - 20% Viognier - 20% Vermentino (rolle)
<b><u>Robe</u></b>	Claire, disque brillant
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> fermé <b>2ème nez:</b> puis s'ouvre gentiment, agrumes, fruits blancs, fraîcheur aromatique apportée par le Viognier qui compense le gras du Chardonnay et Vermentino
<b><u>Bouche</u></b>	rondeur et mineralité
<b><u>Accord</u></b>	Apéritifs, salade de chèvre, plat épicé, poisson, viande blanche...
<b><u>Degré</u></b>	13 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	11 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



### 3 - Bergerie du Capucin - Dame Jeanne - Blanc - 2022



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	IGP St Guilhem Le Désert
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Blanc
<b><u>Elevage</u></b>	Traditionnelle, avec contrôle permanent des températures, élevage durant 3 mois en cuve, sur lies fines
<b><u>Cépage</u></b>	50% Chardonnay - 20%Viognier - 10%Grenache blanc - 20%Vermentino (rolle)
<b><u>Robe</u></b>	Délicate, limpide et très clair
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez :</b> fermé <b>2ème nez :</b> agrumes, fruits, fleurs blanches
<b><u>Bouche</u></b>	arômes de poires, de fleurs blanches, et d'agrumes en notes suaves et fraîches. Frais et subtil, entre rondeur et vivacité un peu d'amertume apportée par le Grenache Blanc - à déguster dans l'année, il peut toutefois être conservé 2 à 3 ans.
<b><u>Accord</u></b>	Fromages à pâte molle, poissons à chair goûteuse (tels daurades, lottes ou rougets) tapas, viandes blanches et volailles, salades de fruits ou méditerranéennes d'été, avec petits crustacés et poivrons cuits, en apéritif ou pour accompagner des mets épicés...
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	16 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

### 4 - Bergerie du Capucin - Larmanela - Blanc - 2022



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	IGP St Guilhem Le Désert
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Blanc
<b><u>Elevage</u></b>	Tête de cuvée, vinifiée et élevée dans des fûts spécialement sélectionnés pour l'occasion, batonnage sur lie
<b><u>Cépage</u></b>	Chardonnay
<b><u>Robe</u></b>	Blanc avec des reflets verts
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez :</b> beurré, barrique <b>2ème nez :</b> mentholé,
<b><u>Bouche</u></b>	Belle fraîcheur et d'une longueur persistante - Conservation : A déguster maintenant, ou d'ici 3 à 5 ans
<b><u>Accord</u></b>	Poisson, viandes blanches en sauce...
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	29 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

### 5 - Bergerie du Capucin - Les 100 Pas du Berger - Rouge - 2021



<b><u>Origine</u></b>	France - Sud
<b><u>Appellation</u></b>	AOP Languedoc
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Traditionnel en cuve resine
<b><u>Cépage</u></b>	80% Grenache - 20% Syrah
<b><u>Robe</u></b>	clair légèrement orangé
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> ouvert, poivrons, épices <b>2ème nez:</b> fruits noirs, kirsch
<b><u>Bouche</u></b>	épicé et fruits rouges
<b><u>Accord</u></b>	Apéritifs, grillades, salades composées...
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	11 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

### 6 - Bergerie du Capucin - Dame Jeanne - Rouge - 2021



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	AOP Pic Saint-Loup
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Traditionnelle, avec maîtrise des températures et longue macération. Élevage réalisé en cuve.
<b><u>Cépage</u></b>	70% Syrah - 15% Grenache - 15% Mourvèdre
<b><u>Robe</u></b>	jolie robe rouge
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> épicé, fruits rouges, cuir <b>2ème nez:</b> menthol,
<b><u>Bouche</u></b>	Rencontre tendre et douce entre les fruits des bois et les épices - petite sucrosité, un peu d'astringence. Conservation 3 à 5 ans
<b><u>Accord</u></b>	Apéritifs, plats relevés ou épicés, volailles, viandes blanches et rouges, grillades, desserts chocolatés...
<b><u>Degré</u></b>	14,5 %
<b><u>Tarif</u></b>	19 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 7 - Bergerie du Capucin - Larmanela - Rouge - 2020



<b><u>Origine</u></b>	France -
<b><u>Appellation</u></b>	AOP Pic Saint-Loup
<b><u>Producteur</u></b>	Bergerie du Capucin
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Traditionnelle, avec maîtrise des températures et longue cuvaison. Elevage en fût de 400 L durant 14 mois
<b><u>Cépage</u></b>	Syrah, Grenache
<b><u>Robe</u></b>	Rouge intense
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> fruits noirs, garrigue <b>2ème nez:</b> cerises, cuir, zan, épices
<b><u>Bouche</u></b>	Notes de fruits des bois et parfum de garrigue, belle longueur - Conservation : à déguster de suite ou à conserver entre 5 et 10 ans.
<b><u>Accord</u></b>	La souplesse de ce vin s'accorde merveilleusement bien avec tous les plats à base de viande rouges, grillées ou en sauces, une souris d'agneau au thym, du gibier ou un cassoulet. A servir également avec un fondant au chocolat noir ou et des griottes confites.
<b><u>Degré</u></b>	14,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	29 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation