

Caprice - Domaine de Peyrévent

Vin raisonné

AOC Corbières

🍷 L'histoire du domaine

Né de deux mots occitans « peyro » et « ven », la pierre et le vent, notre vignoble se situe dans un petit village de l'Aude entouré de garrigues, à 25 km de la mer.

De souche viticole, nous avons mis à profit tout le savoir des anciens associé aux méthodes modernes pour soigner nos vignes et élever nos cuvées.

Etant jusqu'alors viticulteurs en cave coopérative, l'envie profonde de faire notre vin nous a fait sauter le pas et la création du domaine s'est faite en 2000.

Nous ne pouvons présenter le domaine sans parler de notre conseiller le plus important qui est notre œnologue Gilles Dejean (laboratoire Dejean à Narbonne), garantie de notre travail et de qualité pour nos produits.

Implantées en zone corbières et zone de plaine nos vignes sont faites de vieux cépages: le carignan, le maccabeu et le grenache ainsi que des cépages nouveaux comme le marselan et des cépages plus connus comme le cinsault, la syrah, le merlot et le cabernet sauvignon.

🍷 Notes de dégustation

Composée uniquement de Marselan (origine génétique: cabernet sauvignon et grenache noir), cette cuvée d'une couleur rouge intense possède des arômes typés, délicats et épicés, les tanins demeurant toujours souples et harmonieux.

Le Marselan a cet avantage de pouvoir s'adapter à tout type d'accompagnement.

Cépages

- Marselan

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Le Marselan a cet avantage de pouvoir s'adapter à tout type d'accompagnement.

Ce vin se déguste

- Servir à 17 - 18°C, 15° en été
- Temps de garde : 1 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

