

## ROQUECAVE LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

### CEPAGE

Cabernet, Merlot et Cot

### TERROIR

Coteaux bien exposés  
Sol : argilo calcaire  
Climat : Méditerranéen  
sous influence Océanique  
Altitude : 350 à 450 mètres

### VINIFICATION

Issue d'une sélection parcellaire rigoureuse, les raisins sont cueillis et triés à la vigne par nos vendangeurs.  
Ce vin est vinifié dans le plus strict respect des traditions familiales et élevé en fut de chêne pendant 12 mois au minimum.

### VIGNOBLE

Densité de plantation :  
4000 pieds/Hectare  
Agriculture Raisonnée.

### ANALYSE

Alcool : 14,5% vol  
SO2 Total : 0mg/l  
Sucre : <0g/l

### DEGUSTATION

De couleur rouge sombre, ce vin onctueux révèle un nez puissant et complexe. Les arômes de fruits noirs précèdent les subtiles notes boisées. Le volume en bouche est bien équilibré avec des sensations de fraîcheur donnant un réel plaisir gustatif.  
Servir à 15°C pour une meilleure sensation et ouvrir 1h avant la dégustation et carafier.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)

[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)