

Domaine du Chapitre

DELICE 2015

IGP Pays d'Hérault - Collines de la Moure

Degré : 14

Alcohol content : 14

Terroir : 10km au sud-ouest de Montpellier.
Sol argilo-calcaire graveleux, garantissant
une réserve continue en eau et un excellent drainage.
Climat méditerranéen, influence maritime estompant
les excès des températures diurnes.

Vineyard & Soil - *The domaine is located 7 miles southwest
of Montpellier. Gravelly, limestone clay soils, providing regular water
supply, good drainage. Mediterranean climate, the sea influence
limits excess daily temperature.*

Assemblage : Marselan 70% - Syrah 25% -
Petit Verdot 5%

Grape varieties: Marselan 65% - Syrah 25% - Petit Verdot 5%

Vinification : Vendange éraflée, sélection parcellaire,
faible rendement. Macération de 4 semaines.
Vinification séparée des cépages avant un assemblage;
Elevage de 12 mois en futs de chene.

Winemaking: *Destemming, plot selection, low yield. Four weeks
maceration. Each variety is vinified separately before blending.
12 months maceration in oak barrels*

A conserver en cave : Jusqu'à 7 ans

Cellaring: *Up to 7 years.*

Température de service : 17°

Serving temperature: 17°

Dégustation : Robe dense. Au nez, des notes de cerises noires,
cassis sur fond d'un bois discret. Bouche ronde et généreuse
sur l'intensité des fruits à noyau.

Tasting notes: *Deep color. On the nose, notes of black cherries, blackcurrant and
stone fruits. Round and generous on the palate, stone fruits intensity.*

Beaux accords : Harmonie parfaite avec les plats d'automne,
le gibier, ainsi que les fromages des grandes AOC.

Food Pairing: *Perfect harmony with autumn dishes such as game and AOC cheese.*



170 boulevard du Chapitre - 34750 Villeneuve-lès-Maguelone

Tél. 04 67 69 48 04 - Fax 04 67 69 53 14

chapitre@supagro.fr

www.domaine-du-chapitre.com