

Domaine:	LE VERDUS (Domaine)
Nom du vin:	CAP AL TAP
Millésime:	2020
Appellation:	AOP Marcillac
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Fer Servadou
Teneur en alcool:	11.5%
Teneur en soufre:	2mg/l de SO2 rajouté à l'embouteillage
Âge des vignes:	Entre 30 et 50 ans
Sols:	Deux terroirs différents exposés plein sud. Vignes de 35 ans sur sols argilo-calcaire (80%)) et jeunes vignes sur sol de schistes sableux (20 %). Vu la position géographique des vignes en altitude, les nuits sont fraîches et donnent ainsi de la fraîcheur au vin. Ceci est notamment dû grâce à une grande excursion de température
Météo annuelle:	La région a reçu beaucoup de pluie au printemps ainsi que le 7 août puis suivi de grêle ce qui a favorisé une attaque du mildiou. Perte de la moitié de la récolte.
A la vigne:	Aucun traitement ni engrais chimique. Ébourgeonnage minutieux et effeuillage avant la récolte. Vendanges manuelles en caissettes de 10kg. Tri rigoureux à la vigne
Vinification:	Pas de surmaturation car on recherche de la fraîcheur. Foulé et égrappé à 100%; fermentation spontanée (levures indigènes), remontages très légers (infusion), cuvaison de 30 jours. Mélange des vins de goutte et des vins de presse (tête et coeur de cuvée). Élevage de 7 mois en cuve. Soutirages par gravité en fonction des lunes et de la pression atmosphérique. Léger sulfitage avant la mise en bouteilles. Pas de collage ni de filtration.
Dégustation au nez:	Au nez: Notes mentholées, fruitées (cassis) et épicées (poivre)
Dégustation en bouche:	En bouche: tanins fondus. Potentiel de garde de 5 à 7 ans pour ce millésime
Synthèse de dégust:	Au nez: Notes mentholées, fruitées (cassis) et épicées (poivre) En bouche: tanins fondus. Potentiel de garde de 5 à 7 ans pour ce millésime
Accords:	Grillades de viandes blanches, tarte aux poivrons, cuisine orientale, une tajine au safran, etc



Remarques:

Rendements : 50hl/ha