

CHATEAU LA CAPELLE

CAPELLA BLANC 2007

50% Sauvignon, 50% Sémillon



La cuvée Capella blanc est issue d'un vignoble abrité au nord par le tertre de Fronsac sur la rive gauche de la Dordogne qui lui donne sa douceur climatique.

Il est élaboré selon la méthode dite de saignée. La **surveillance sanitaire du vignoble est raisonnée** et le chai est équipé d'une installation de thermorégulation interne.

Un blanc sec 50% sauvignon 50% Sémillon légèrement boisé, brillant et transparent que l'on apprécie sur les produits de la mer ou en apéritif.

Température de service : 8°C

