

# CUVÉE PAUL 2014 ROUGE

CHAPILLON



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Densité presque impénétrable, noire violette. Un spectre de saveur sensationnel. Merveilleusement équilibré et élégant.

- Grenache 100%

## Accords mets et vins

Viandes grillés, plats en sauce, ragoûts et fromages sont des mets à partager autour de ce vin.

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Pays** : Espagne  
**Domaine** : Chapillon  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2014  
**Degrés** : 13,5 %  
**Cépages** : Grenache  
**Contenance** : 0,75 L  
**Appellation** : DO Calatayud

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Grenache  
**Vendange** : Mécaniques  
**Vinification** : Traditionnelle  
**Elevage** : 12 mois en barrique de chêne américain

## Dégustation

**Robe** : Presque noire  
**Nez** : arômes de fruits noirs, mûre, myrtille et cassis, herbes et épices  
**Bouche** : Corsée, texture presque granuleuse  
**Garde** : 5 à 8 ans  
**Température de service** : 14° à 15°

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.

