



Семейный дом Капель основан в 1949 году и на сегодняшний день является одним из мировых лидеров в продаже напитков (вода, вино, пиво и газированные напитки). Благодаря упорной кропотливой работе за более чем 50 лет существования винный дом Капель превратился в мирового лидера производства и продаж французских вин. Винный дом Капель сегодня – это 800 га собственных виноградников во Франции, 12 замков в Бордо и один в Кот де Провансе, 1200 га виноградников в Марокко; 6 центров вторичного виноделия и бутылирования вина, 4 из которых находятся в регионах производства. Ежегодное производство вина составляет 420 миллионов бутылок, половина которых относится к категории АОС, а оборот составляет 725 миллионов евро.

Famille Castel Sauvignon
Фамиль Капель
Совиньон

- *Виноград:* Совиньон
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 10-12 °С
- *Аромат:* жасмин, цитрусовые, зеленое яблоко
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый
- *Гастрономическое сочетание:* аперитив, морепродукты



Famille Castel
Chardonnay
Фамиль Капель
Шардоне

- *Виноград:* Шардоне
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 10-12 °С
- *Аромат:* луговые цветы, цитрусовые, спелая груша
- *Вкус:* полнотелый, свежий
- *Гастрономическое сочетание:* белое мясо, рыбные блюда.



Famille Castel Merlot
Фамиль Кастель Мерло

- *Виноград:* Мерло
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °С
- *Аромат:* черные лесные ягоды
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* барбекю, мягкие сыры.



Famille Castel Cabernet Sauvignon
Фамиль Кастель Каберне Совиньон

- *Виноград:* Каберне Совиньон
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °С
- *Аромат:* смородина, земляника, красные фрукты
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* мясо на гриле, острые сыры



Chez Pierre Blanc
Ше Пьер Белое

- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 10-12 °С
- *Аромат:* мед, ваниль, акация
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* морепродукты, сыры, блюда средиземно-морской кухни



Chez Pierre Rouge
Ше Пьер Красное

- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °С
- *Аромат:* лесные ягоды, сливовый джем
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* мясные блюда, твердые сыры



**La Roche Mazet
Cabernet Sauvignon
VDP d'Oc
Ля Рош Мазе
Каберне Совиньон**

- *Виноград:* Каберне Совиньон
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °C
- *Аромат:* черная смородина, специи
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* мясо на гриле, шашлык



**La Roche Mazet
Merlot VDP d'Oc
Ля Рош Мазе
Мерло**

- *Виноград:* Мерло
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °C
- *Аромат:* красные фрукты, засахаренные леденцы
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* телячий эскалоп, холодные закуски



**La Roche Mazet
Chardonnay
VDP d'Oc
Ля Рош Мазе
Шардоне**

- *Виноград:* Шардоне
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 8-10 °C
- *Аромат:* мед, свежескошенное сено, экзотические фрукты
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* морепродукты, устрицы



Baron de Lirondeau

Уже более сорока лет на винном рынке Франции остаются популярными столовые вина с именем «Baron de Lirondeau». Своей популярностью эти вина обязаны свежему фруктовому аромату и тонкому легкому вкусу, при относительно невысокой цене на вино. На сегодняшний день выпускаются шесть видов вина «Baron de Lirondeau» - красное сухое, полусухое и полусладкое; и белое сухое, полусухое и полусладкое.

Baron de Lirondeau Blanc Барон Лирондо Белое

- *Виноград:* Основу купажа составляет Совиньон
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 10-12 °С
- *Аромат:* ваниль, акация, спелые фрукты, луговые цветы, цитрусовые
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* морепродукты, сыры, блюда средиземноморской кухни

Baron de Lirondeau Rouge Барон Лирондо Красное

- *Виноград:* Кариньян, Гренаш, Мерло, Каберне Совиньон
- *Содержание алкоголя:* 12,5%
- *Температура сервировки:* 16-18 °С
- *Аромат:* фруктовый джем, лесные ягоды
- *Вкус:* насыщенный, фруктовый, сбалансированный
- *Гастрономическое сочетание:* мясные блюда и закуски

