

ÉPICERIE DE CASTELNAU



ÉPICERIE DE CASTELNAU - ROUGE

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Taille en Guyot et Royat

Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

VINIFICATION

45% Syrah, 35% Merlot, 14% Cinsault, 6% Carignan

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique

Egrappage et foulage doux

Macération pré-fermentaire à chaud

Maîtrise des températures de fermentation

Macération de 3 semaines sous marc

Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe rouge intense aux reflets brillants

Le nez est gourmand et développe des arômes de petits fruits rouges

L'attaque est vive et légèrement mentholée

La finale offre une belle sensation fruitée persistante aux tanins veloutés

POTENTIEL DE GARDE

Produit de saison par excellence, à consommer dans l'année

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl

Bouchage capsule à vis ou bouchon

Bag in Box 5 litres

Bag in Box 10 litres



CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Béatrice et Christophe MURET - 32, Avenue de Pézenas - 34120 CASTELNAU DE GUERS

Tél. : 04 67 98 16 19 - E-mail : castelnaud1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM