

DOMAINE
DE
CASTELNAU



SYRAH - CAYENNE 2020

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Royat

Coteaux argilo-calcaires caillouteux

VINIFICATION

100% SYRAH

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

Robe rouge foncé aux reflets violets

Le premier nez développe des arômes de fraises mûres

L'agitation révèle des notes de réglisse, d'épices (poivre et cannelle) et de violette

L'attaque est ronde suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et profond aux arômes de chocolat et de réglisse sur des tanins veloutés

La finale offre un goût de moka grillé de longue durée

POTENTIEL DE GARDE

Deux années dans de bonnes conditions de conservation

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl

Bouchage capsule à vis ou liège



CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

Tél. : 04 67 98 16 19 - E-mail : castelnau1@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM