

ÉPICERIE DE CASTELNAU



ÉPICERIE DE CASTELNAU - ROUGE 2019

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

VIGNOBLE

Densité de plantation: 5000 pieds par hectare.

Mode de conduite: Taille en Guyot et Royat.

Terroir: Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses.

VINIFICATION

Vin issu de l'assemblage de cépages rouges.

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.

Refroidissement de la vendange après un égrappage doux et une foulage des raisins.

Macération pré-fermentaire à froid.

Contrôle des températures de fermentation.

Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets brillants.

Le nez développe des arômes de fraises des bois et d'orange sanguine.

L'attaque est vive et mentholée, suivie d'un milieu de bouche gourmand et intense aux tanins veloutés.

La finale offre une belle sucrosité persistante.

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 : castelnau1@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM