



DOMAINE DE CASTELNAU



LA CROIX - BLANC

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – Pays d'Oc

VIGNOBLE

Densité de plantation 5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille cordon de Royat

Coteaux argilo-calcaires très caillouteux exposé Sud, soumis aux entrées maritimes

VINIFICATION

60% Chardonnay

30% Viognier

10% Colombard

5% Ugni blanc

Récolte mécanique de nuit. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux

Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites

Maîtrise des températures de fermentation

Les Chardonnay et Viognier sont élevés sous-bois et sur lies avec des bâtonnages réguliers

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets dorés

Le premier nez développe des arômes fruités d'ananas et d'agrumes

L'agitation laisse apparaître des notes plus florales de vanille et de jasmin

L'attaque est ronde et grasse, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux et équilibré

La rétro-olfaction offre un bouquet fruité de pêches et de poires

La finale laisse une sensation de sucrété persistante sur des notes légèrement vanillées

POTENTIEL DE GARDE

Cinq ou six années dans de bonnes conditions de conservation

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl, habillage traditionnel

Bouchage Liège

Quantités très limitées

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