

ÉPICERIE DE CASTELNAU



L'ÉPICERIE DE CASTELNAU - BLANC

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – Pays d'Herault

VIGNOBLE

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

VINIFICATION

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins

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 raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux

Elevage sur lies fines

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts

Le premier nez développe des saveurs fruitées de fruits exotiques et de banane

L'agitation laisse apparaître des notes plus fruitées de pêche jaune, agrumes et ananas

L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré

La rétro olfaction offre un bouquet floral et fruité sur des notes exotiques

La finale est longue sur le fruit

POTENTIEL DE GARDE

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

CONDITIONNEMENT

Bag in Box 5 Litres

Bag in Box 10 Litres

Caisse de 6 Bouteilles 75cl, habillage traditionnel, bouchage Capsule à vis ou Liège.

Pour les clients professionnels uniquement

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