



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU



## ROSÉ OSÉ 2019

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille Guyot et Royat.

Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses.

### VINIFICATION

60% CINSAULT

40% SYRAH

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux.

Pressurage doux.

Température de fermentation contrôlée.

Élevage sur lies fines.

Limitation des ajouts de sulfites.

### DÉGUSTATION

La robe est rose clair aux reflets saumonés.

Le nez développe des arômes de fraises écrasées et de zestes de pamplemousse, suivi d'une pointe de minéralité.

L'attaque est vive, marquée par la fraîcheur des arômes d'agrumes.

La finale est minérale et subtilement iodée.

### 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