



DOMAINE DE CASTELNAU



MERLOT CABERNET-SAUVIGNON - L' ENCLOS 2019

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

Densité de plantation 5000 pieds par hectare.

Mode conduite : palissage haut en taille Royat.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires.

VINIFICATION

50% MERLOT

50% CABERNET SAUVIGNON

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 d'un rouge intense et éclatant.

Le nez développe des arômes de bourgeons de cassis, de framboise et de menthol.

L'attaque est ronde et le milieu de bouche ample et élégant.

La finale est veloutée sur des notes lactées de fraise et de vanille.

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