DOMAINE DE CASTELNAU

VIOGNIER - L'ILE 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

100% VIOGNIER

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.
Refroidissement après égrappage et foulage doux.
Pressurage doux.
Température de fermentation contrôlée.
Élevage sur lies fines.
Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts
Le 1er nez développe des arômes fruités de pêche de vigne et d'abricot.
L'agitation laisse apparaître des notes légères de fleurs de lys.
L'attaque est suave, suivie de notes gourmandes de banoffee.
La finale laisse une sensation épicée et 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