



DOMAINE
DE
CASTELNAU



SAUVIGNON - LE BOSQUET 2019

APPELATION

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% SAUVIGNON BLANC

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.

Le 1er nez est très expressif et complexe. Il développe des arômes de groseilles à maquereau et d'ananas fraîchement coupé.

L'agitation laisse apparaître des notes fraîches de fruits exotiques.

L'attaque est élégante suivie d'un milieu de bouche marqué par des notes d'agrumes.

La finale laisse une sensation citronnée et croquante.

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