



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU



## SYRAH - CAYENNE

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare  
Palissage haut en taille Royat  
Coteaux argilo-calcaires caillouteux

### VINIFICATION

100% SYRAH

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

La robe est rouge profond aux reflets violets  
Le nez est fruité et développe des arômes de fraises mûres  
L'agitation révèle des notes de réglisse, d'épices et de violette  
L'attaque est ronde suivie d'un milieu de bouche frais et profond  
La finale offre des notes de fraises des bois de longue durée

### 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 : castelnaud1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM