



# ÉPICERIE DE CASTELNAU - ROUGE

## **APPELLATION**

Indication Géographique Protégée - PAYS D'HÉRAULT

## **VIGNOBLE**

5000 pieds par hectare
Taille en Guyot et Royat
Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

#### VINIFICATION

45% Syrah, 35% Merlot, 14% Cinsault, 6% Carignan

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 rouge intense aux reflets brillants Le nez est gourmand et développe des arômes de petits fruits rouges L'attaque est vive et légèrement mentholée La finale offre une belle sensation fruitée persistante aux tanins veloutés

#### POTENTIEL DE GARDE

Produit de saison par excellence, à consommer dans l'année

#### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl Bouchage capsule à vis ou bouchon Bag in Box 5 litres Bag in Box 10 litres



## 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@orange.fr