



DOMAINE
DE
CASTELNAU



VIOGNIER - L'ILE

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 doux et foulage
Pressurage doux
Température de fermentation contrôlée
Élevage sur lies fines
Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts
Le nez est floral et porté sur la fleur de lys puis développe des notes d'abricot frais
L'attaque est vive fruitée et structurée
Le milieu de bouche est expressif sur des notes d'abricot et de fleurs blanches
La finale est puissante et gourmande

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