



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU



## LA CROIX - ROUGE

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille Royat.

Coteaux argilo-calcaires caillouteux.

### VINIFICATION

44% Merlot

31% Cabernet-Sauvignon

25% 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.

Elevage en cuve avec staves de chêne

Limitation des ajouts de sulfite.

### DÉGUSTATION

La robe est rouge aux reflets grenat.

Le nez développe des arômes de sous-bois légèrement truffés.

L'attaque est suave et gourmande, avec des arômes de fruits rouges.

La finale est persistante avec des tanins souples.

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 années dans de bonnes conditions de conservation.

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.

Bouchage liège.

Quantités très limitées.

**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