



DOMAINE DE CASTELNAU

CHENIN - PECH DEMI

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% CHENIN

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

La robe est jaune pâle brillante aux reflets verts.

Le nez s'ouvre sur des arômes d'ananas frais et de fruits exotiques, relevés par une touche d'agrumes.

L'attaque est vive et croquante.

Le milieu de bouche est gourmand et tendu, avec une belle minéralité qui apporte de la fraîcheur et de l'équilibre.

La finale est longue, nette, avec une légère nuance saline.

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 : commercial@domaine-castelnaud.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM