



DOMAINE
DE
CASTELNAU

VIOGNIER SÉLECTION PARCELLAIRE



APPELATION

Indication Géographique Protégée – Pays d'Oc

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille cordon de Royat.

Sol argilo calcaire.

VINIFICATION

100% VIOGNIER

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.

Refroidissement après égrappage doux et foulage.

Pressurage doux et sélection des meilleurs jus après dégustation.

Température de fermentation contrôlée.

Élevage en cuve avec staves de chêne.

Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est jaune brillant et légèrement dorée.

Le nez développe des arômes d'abricots secs et de vanille.

L'attaque est ample et gourmande, subtilement boisée et séveuse.

La finale est fuitée, persistante et minérale.

POTENTIEL DE GARDE

De deux à trois années dans de bonnes conditions de conservation.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl.

Bouchage 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 : castelnau1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM