



DOMAINE
DE
CASTELNAU



GRENACHE SELECTION PARCELLAIRE

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare
Palissage haut en taille Royat
Coteaux argilo-calcaires caillouteux

VINIFICATION

100% GRENACHE

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 est de couleur pourpre aux reflets vifs.
Le nez est intense de fruits rouges mûrs, ainsi que des notes d'épices douces (réglice).
L'attaque est fraîche et équilibrée et offre des arômes de coulis de petits fruits rouges.
Des nuances d'épices apportent une belle fraîcheur à la finale.

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