



DOMAINE
DE
CASTELNAU



SYRAH - CAYENNE 2022

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

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

VINIFICATION

100% 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
Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe est rouge profond aux reflets violets
Le nez est fruité et développe des arômes de fraises mûres
L'agitation révèle des notes de réglisse, d'épices et de violette
L'attaque est ronde suivie d'un milieu de bouche frais et profond
La finale offre des notes de moka de longue durée

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