

# ÉPICERIE DE CASTELNAU



## ÉPICERIE DE CASTELNAU - ROSÉ 2022

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille en Guyot et Royat

Collines calcaires et argileuses et sols limoneux

### VINIFICATION

39% MOURVÈDRE 31% SYRAH 18% CARIGNAN 12% CABERNET

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux

Pressurage doux et sélection des jus

Contrôle des températures de fermentation

Élevage sur lies fines

Limitation des ajouts de sulfites

### DÉGUSTATION

La robe est rose clair aux reflets saumon.

Le nez développe des notes d'agrumes et de petits fruits rouges mûrs

L'attaque est vive et fruitée

La finale est longue, avec un bel équilibre acide-sucrosité

### POTENTIEL DE GARDE

Produit de saison par excellence, à consommer dans l'année

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl

Bouchage capsule à vis ou liège

Bag in Box 5 litres

Bag in Box 10 litres



## 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