



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU

*L'Etendoir des Fées 2020*



**APPELLATION**

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

**VIGNOBLE**

Densité de plantation: 5000 pieds par hectare.

Mode conduite: palissage haut en taille Royat.

Terroir: Coteaux argilo-calcaires très caillouteux exposé Sud, soumis aux entrées maritimes.

**VINIFICATION**

100% SYRAH

Récolte manuelle en caissettes.

Les raisins sont triés à la parcelle puis une seconde fois au chai.

50 % des raisins sont vinifiés en vendange égrappée, levures indigènes, avec une macération sous marc de 9 mois. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 10 mois.

Les autres 50 % sont vinifiés en grappes entières en macération carbonique durant 6 semaines. Foulés aux pieds.

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 18 mois.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Utilisation minimale des sulfites.

**DÉGUSTATION**

La robe est de couleur rouge profond aux reflets violines.

Le nez développe des notes de tapenade d'olive noire et d'épices (régliasse, cannelle)

L'attaque est volumineuse suivie d'un milieu de bouche charpenté et élégant ainsi que des tanins très fins.

La finale offre une bonne persistance sur des notes de moka et grillées.

10 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 : castelnaud1@orange.fr

www.domainecastelnaud.com