

DOMAINE
DE
CASTELNAU

L'Etendoir des Fées

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 triés une seconde fois au chai

50 % des raisins sont vinifiés en vendange égrappée, levures indigènes, avec une macération sous marc longue

Le vin est ensuite élevé en cuve

Les autres 50 % sont vinifiés en grappes entières en macération carbonique, foulés aux pieds, suivis d'une macération longue

Le vin est élevé en fûts de chêne

Mise en bouteille à la propriété, sans collage, sans filtration, utilisation minimale des sulfites

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond aux reflets violines

Le premier nez développe des saveurs de truffe noire et de tapenade d'olive noire

A l'agitation se développent des notes de réglisse, d'épices (poivre, cannelle) et de violette

L'attaque est volumineuse suivie d'un milieu de bouche charpenté mais élégant sur des tanins très fins

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

5 à 6 années dans de bonnes conditions de conservation

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl, habillage traditionnel

Bouchage Liège



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