CHÂTEAU
LA GUIRLANDE

CHATEAU LA GUIRLANDE

APPELLATION

Appellation d'origine protégée - LANGUEDOC

VIGNOBLE

Densité de plantation 5000 pieds par hectare.
Palissage haut en cordon de Royat.
Terrasses caillouteuses profondes.

VINIFICATION

70% Mourvèdre
20% Carignan
10% Grenache

Récolte mécanique.
Bio-protection de la vendange.
Encuvage de la vendange égrappée.
3 à 4 semaines de macération sous marc.
Elevage en fûts de chêne français pendant 15 mois.
Utilisation minimale des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est limpide et d'un rouge profond.
Le nez développe des arômes de fruits noirs mûrs, de vanille et d'épices.
L'attaque est riche et complexe avec des notes balsamiques.
Le milieu de bouche est charpenté avec des tanins soyeux.
La finale offre une bonne persistance sur des notes épicées et gourmandes.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 6 ans dans de bonnes conditions de conservation.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.
Bouchon.

Béatrice et Christophe MURET - 32, Avenue de Pézenas - 34120 CASTELNAU DE GUERS
Tél. : 04 67 98 16 19 - E-mail : commercial@domaine-castelnau.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM