



DOMAINE
DE
CASTELNAU



ROSÉ OSÉ

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Guyot et Royat

Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

VINIFICATION

80% CINSAULT

20% SYRAH

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux

Pressurage doux

Température de fermentation contrôlée

Élevage sur lies fines

Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe est rose pâle aux reflets bleutés.

Le nez développe des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges.

L'attaque est vive et élégante, légèrement acidulée.

La finale présente des notes d'agrumes et offre une belle persistance.

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