

ÉPICERIE DE CASTELNAU



ÉPICERIE DE CASTELNAU - BLANC

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage en taille en Guyot et Royat

Coteaux calcaires et argileuses et sols limoneux

VINIFICATION

60% COLOMBARD, 34% UGNI BLANC, 6% PIQUEPOUL

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 jaune clair aux reflets brillants

Le nez développe des arômes d'ananas, puis des notes florales d'acacia

L'attaque est ronde et vive

La finale est charnue, persistante et fruitée

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 : castelnaud1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM