



DOMAINE DE CASTELNAU

SAUVIGNON - LE BOSQUET

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

100% SAUVIGNON BLANC

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique

Refroidissement après égrappage et foulage doux

Pressurage doux

Température de fermentation contrôlée

Élevage sur lies fines

Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

Robe jaune clair

Le nez est thiolé avec des notes de citron vert

L'attaque est délicate et minérale

Le milieu de bouche présente des notes de basilic

La finale est citronnée et fraîche

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 : commercial@domaine-castelnaud.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM