

DOMAINE
DE
CASTELNAU

MERLOT CABERNET-SAUVIGNON - L' ENCLOS

APELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare
Palissage haut en taille Royat
Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

50% MERLOT
50% CABERNET SAUVIGNON

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique
Egrappage et foulage doux
Macération pré-fermentaire à chaud
Maîtrise des températures de fermentation
Macération de 3 semaines sous marc
Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe est rouge intense aux reflets pourpres.
Le nez offre des arômes de bourgeon de cassis, framboise et menthol.
L'attaque est ronde et la finale est veloutée, sur des notes lactées de fraise et de vanille.

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-castelnau.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM