



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU



## PINOT NOIR - LES MURIERS

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée - PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Guyot et Royat

Terres limono-sableuses

### VINIFICATION

100% PINOT NOIR

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 grenat éclatant

Le nez est fruité et développe des arômes de cerise charnue et rhubarbe

L'attaque est sur le fruit, le milieu de bouche est rond et présente de soyeux tanins

La finale est gourmande avec des notes de cerise amaretto et offre une bonne 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 : castelnau1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM