



DOMAINE DE CASTELNAU

SYRAH - CAYENNE

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Royat

Coteaux argilo-calcaires caillouteux

VINIFICATION

100% SYRAH

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 profond aux reflets violets

Le nez est fruité et développe des arômes de fraises mûres

L'agitation révèle des notes de réglisse, d'épices et de violette

L'attaque est ronde suivie d'un milieu de bouche frais et profond

La finale offre des notes de fraises des bois de longue durée

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