

DOMAINE
DE
CASTELNAU

CHARDONNAY SÉLECTION PARCELLAIRE

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – Pays d'Oc

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille cordon de Royat

Coteaux argilo-calcaires et terres limoneuses

VINIFICATION

100% CHARDONNAY

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique de notre plus belle parcelle

Refroidissement après égrappage et foulage doux

Pressurage doux et sélection des meilleurs jus après dégustation

Température de fermentation contrôlée

Élevage en cuve avec staves de chêne

Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe est jaune claire aux reflets dorés.

Le nez développe des arômes de fruits secs et légèrement torréfié.

L'attaque est ronde, ample et fruitée puis s'ouvre sur des notes de mangues.

La finale est persistante, légèrement boisée et épicée.

POTENTIEL DE GARDE

De deux à trois années dans de bonnes conditions de conservation

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl

Bouchage 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