



DOMAINE DE CASTELNAU

VIELLES VIGNES

APPELLATION

Appellation d'Origine Protégée – LANGUEDOC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille cordon de Royat.

Terrasses caillouteuses profondes.

VINIFICATION

70% Grenache

20% Carignan

10% Mourvèdre

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.

Bio protection de la vendange.

Macération sous marc de 3 à 4 semaines.

Elevage en barrique 6 mois.

Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est limpide et d'un rouge cerise soutenue.

Le nez développe des arômes de violette, fruits rouges et de sous-bois.

L'attaque est franche avec un milieu de bouche charpenté et des tanins étoffés.

La finale est persistante sur des notes vanillées et gourmandes.

POTENTIEL DE GARDE

De quatre à six 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-castelnaud.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM