DOMAINE DE CASTELNAU

CHATEAU DE CASTELNAU - PICPOUL DE PINET

APPELLATION

Appellation d'Origine Protégée - PICPOUL DE PINET

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.
Palissage haut en taille Royat.
Coteaux argilo-calcaires et terres argilo-limoneuses.

VINIFICATION

100% Piquepoul

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.
Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux.
Pressurage doux et sélection des jus.
Contrôle des températures de fermentation.
Élevage sur lies fines.
Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts.
Le nez développe des arômes d'agrumes et de pamplemousse.
L'agitation laisse apparaître des notes de fleurs blanche et de citron confit.
L'attaque ample présente une belle fraicheur, et une complexité aromatique en finale avec des notes iodés.

POTENTIEL DE GARDE

Deux années dans de bonnes conditions de conservation.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.
Bouchage capsule à vis ou liège.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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