



DOMAINE
DE
CASTELNAU



CHARDONNAY - LES RONCES

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Guyot et Royat

Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

VINIFICATION

100% CHARDONNAY

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique

Refroidissement après égrappage doux et foulage

Pressurage doux

Température de fermentation contrôlée

Élevage sur lies fines

Limitation des ajouts de sulfites

DÉGUSTATION

La robe est jaune brillant aux reflets verts

Le nez présente des arômes d'ananas et de zestes d'orange

L'attaque est tendre et fruitée

Le milieu de bouche est gourmand, avec des notes de banane et bonbon arlequin

La finale est longue et riche

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 : castelnaud1@orange.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM