

DOMAINE
DE
CASTELNAU

LA CROIX - ROUGE

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille Royat.

Coteaux argilo-calcaires caillouteux.

VINIFICATION

50% Merlot, 35% Cabernet, 15% 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.

Elevage en cuve avec staves de chêne

Limitation des ajouts de sulfite.

DÉGUSTATION

La robe est rouge aux reflets grenat.

Le nez développe des arômes de sous-bois légèrement truffés.

L'attaque est suave et gourmande, avec des arômes de fruits rouges.

La finale est persistante avec des tanins souples.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 années dans de bonnes conditions de conservation.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.

Bouchage liège.

Quantités très limitées.



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