



DOMAINE DE CASTELNAU

VIOGNIER - L'ILE

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% VIOGNIER

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

Robe jaune clair aux reflets verts

Le nez est floral et porté sur la fleur de lys puis développe des notes d'abricot frais

L'attaque est vive fruitée et structurée

Le milieu de bouche est expressif sur des notes d'abricot et de fleurs blanches

La finale est puissante et gourmande

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 : commercial@domaine-castelnaud.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM

