

ÉPICERIE DE CASTELNAU

ÉPICERIE DE CASTELNAU - ROSÉ

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille en Guyot et Royat

Collines calcaires et argileuses et sols limoneux

VINIFICATION

60% Mourvèdre, 30% Marcellan, 10% Carignan

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

La robe est rose clair aux reflets saumon.

Le nez développe des notes d'agrumes et de petits fruits rouges mûrs

L'attaque est gourmande et fruitée

La finale est longue et juteuse avec une belle rondeur

POTENTIEL DE GARDE

Produit de saison par excellence, à consommer dans l'année

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles 75cl

Bouchage capsule à vis ou liège

Bag in Box 5 litres

Bag in Box 10 litres



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