

DOMAINE
DE
CASTELNAU

LA CROIX - BLANC

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage haut en taille cordon de Royat.

Coteaux argilo-calcaires et sols limoneux soumis aux entrées maritimes.

VINIFICATION

60% Sauvignon, 25% Chardonnay, 15% Viognier

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage des raisins.

Pressurage doux et sélection des jus.

Température de fermentation contrôlée.

Les 3 cépages sont élevés séparément en cuve avec staves de chêne et batonnage régulier.

Limitation des ajouts de sulfite.

DÉGUSTATION

La robe est jaune clair aux reflets dorés.

Le nez développe des arômes de fruits de la passion et d'agrumes.

L'attaque est ronde avec des notes de fruits jaunes. La bouche présente un équilibre fruit-acide et légèrement boisée.

La finale est persistante avec des tanins souples.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 années dans de bonnes conditions de conservation.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.

Bouchage liège.

Quantités très limitées.



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