



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU

## CINSAULT SELECTION PARCELLAIRE

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare

Palissage haut en taille Royat

Coteaux argilo-calcaires caillouteux

### VINIFICATION

100% GRENACHE

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

Limitation des ajouts de sulfites

### DÉGUSTATION

La robe est de couleur rubis aux reflets grenat.

Le nez présente des arômes délicats de fraises des bois avec des notes de cerises mûres, relevées par des légères nuances florales.

L'attaque est soyeuse avec une structure délicate, où se déploient des saveurs de baies rouges,

soutenues par une subtile complexité d'épices douces.

La finale, fraîche et harmonieuse, laisse une empreinte fruitée.

### POTENTIEL DE GARDE

Deux années dans de bonnes conditions de conservation

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl

Bouchage 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