



DOMAINE DE CASTELNAU



GRENACHE 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 pourpre aux reflets vifs.

Le nez est intense de fruits rouges mûrs, ainsi que des notes d'épices douces (réglice).

L'attaque est fraîche et équilibrée et offre des arômes de coulis de petits fruits rouges.

Des nuances d'épices apportent une belle fraîcheur à la finale.

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 : commercial@domaine-castelnau.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM