

ÉPICERIE DE CASTELNAU



ÉPICERIE DE CASTELNAU - BLANC 2019

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'HÉRAULT

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.

Palissage en taille en Guyot et Royat.

Coteaux calcaires et argileuses et sols limoneux.

VINIFICATION

Vin issu de l'assemblage de cépages locaux.

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

Robe jaune clair aux reflets brillants.

Le 1er nez développe des arômes de poire et de litchi.

L'agitation laisse apparaître des notes florales d'acacia.

L'attaque est ronde et suave, suivie d'un milieu de bouche charnu.

La finale est vive et persistante.

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 : castelnau1@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM