



LA GUÏRLANDE



VIOGNIER

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – Pays d'Oc

VIGNOBLE

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Guyot et Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses

VINIFICATION

100% VIOGNIER

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux

Pressurage doux et sélection des jus

Limitation des ajouts de sulfites

Maîtrise des températures de fermentation

Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux

Elevage sur lies fines

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts

Le premier nez développe des saveurs fruitées de banane, d'agrumes et de résine de pin

L'agitation laisse apparaître des notes pêche jaune et de mangue

L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré

La rétro olfaction offre un bouquet d'arômes de pêches et de poires

La finale laisse une sensation de beurrée et citronnée très agréable

POTENTIEL DE GARDE

Deux années dans de bonnes conditions de conservation

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl, habillage traditionnel

Bouchage Capsule à vis ou Liège

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