



DOMAINE
DE
CASTELNAU

L'Etendoir des Fées 2015

APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

VIGNOBLE

Densité de plantation: 5000 pieds par hectare.

Mode conduite: palissage haut en taille Royat.

Terroir: Coteaux argilo-calcaires très caillouteux exposé Sud, soumis aux entrées maritimes.

VINIFICATION

100% SYRAH

Récolte manuelle en caissettes.

Les raisins sont triés à la parcelle puis une seconde fois au chai.

50 % des raisins sont vinifiés en vendange égrappée, levures indigènes, avec une macération sous marc de 9 mois. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 10 mois.

Les autres 50 % sont vinifiés en grappes entières en macération carbonique durant 6 semaines. Foulés aux pieds.

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 18 mois.

Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Utilisation minimale des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge intense, brillant, aux reflets légèrement tuilés.

Le nez développe des arômes complexes de truffe, de moka et de cacao.

L'attaque est ronde et gourmande avec des notes fraîches et mentholées.

Le milieu de bouche est suivi par des arômes de fraises mûres.

La finale est persistante avec une belle densité et des notes de moka.

10 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 : castelnau1@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM