



DOMAINE
DE
CASTELNAU



VIEILLES VIGNES 2017

APPELLATION

Appellation d'Origine Protégée – LANGUEDOC

VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.
Palissage haut en taille cordon de Royat.
Terrasses caillouteuses profondes.

VINIFICATION

70% Grenache
20% Carignan
10% Mourvèdre

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.
Bio protection de la vendange.
Macération sous marc de 3 à 4 semaines.
Elevage en cuve avec staves de chêne.
Limitation des ajouts de sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge limpide et grenat aux reflets tuilés.
Le nez développe des arômes de violettes légèrement fumés.
L'attaque est volumineuse suivie d'un milieu de bouche charpenté et élégant sur des tanins fins.
La finale offre une bonne persistance sur des notes gourmandes et vanillées.

POTENTIEL DE GARDE

De quatre à six 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@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM