



PAYS D'OC  
Indication Géographique Protégée

COLLECTION 2018

COLLECTION 2018

CASTEL

Cuvée "Maison Castel Grande Réserve Syrah"



**Couleur :** Rouge  
**Cépage(s) :** 100% Syrah  
**Millésime :** 2016  
**Prix public indicatif :** 5,95€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo- calcaire  
**Vinification :** Traditionnelle  
**Rendement :** 60hl/ha  
**Nombre de bouteilles :** 16 000  
**Élevage :** Béton, Inox, Staves  
**Certification bio :** Non  
**Méthode de Culture :** Raisonnée  
**Degré alcoolique :** 13%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Rouge profond aux reflets violines.  
**Nez :** Des notes épicées et de fruits rouges confiturés.  
**Bouche :** Ample et très concentrée, des tannins puissants et enrobés.

### LE SERVICE

**Température :** 16-18°C  
**Accords mets et vins :** Viandes rouges, gibier, plats épicés, chocolat, civet de sanglier.  
**Conditionnement :** 75 cl

### DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018



Chloé Honnet - 21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort  
+33 (0)1 45 12 42 95 - c.honnet@castel-freres.com - [www.groupe-castel.com](http://www.groupe-castel.com)