

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE CASTELNAU Cinsault Sélection Parcelleire

Couleur : Rouge

Cépage : Cinsault

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, caillouteux

Vinification : Récolte mécanique de nuit, égrappage et foulage doux, macération pré-fermentaire à chaud, maîtrise des températures de fermentation, macération de 3 semaines sous marc.

Rendement : 23 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 400

Élevage : Acier

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur pourpre aux reflets vifs.

Nez : Intense, fruits rouges mûrs.

Bouche : Attaque fraîche, équilibrée et fruitée.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Grillade, poulets marinés.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE CASTELNAU - 32 avenue de Pézenas - 34120 CASTELNAU-DE-GUERS
+33 (0)4 67 98 16 19 - castelnau1@domaine-castelnau.fr - domainecastelnau.com