

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE CASTELNAU

Rosé Osé



Couleur : Rosé

Cépages : 80% Cinsault et 20% Syrah

Millésime : 2025

Prix indicatif : 4,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux

Vinification : Récolte de nuit, refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux, pressurage doux, température de fermentation contrôlée, élevage sur lies fines, limitation des sulfites.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 150 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle aux reflets bleutés

Nez : Arômes d'agrumes et fruits rouges

Bouche : Vive, acidulée, avec des notes d'agrumes

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Ceviche de dorade aux agrumes, salade de quinoa, légumes grillés et feta

Conditionnement : 75 cl



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