

# MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE CHARDONNAY

NA

## INFORMATION

**Appellation :** IGP PAYS D'OC

**Cépage :** CHARDONNAY

**Alcool :** 13,5%

**Certification :** TERRA VITIS



## VINIFICATION

**Méthode :** Dans les chais, l'approche de Maison Castel très rigoureuse. Avec la fermentation malolactique, c'est d'abord le gras, le volume et la typicité que l'on recherche. A cette fermentation précède une vinification traditionnelle boisée, avec un élevage sur lies fines ponctué de bâtonnages réguliers, qui vient apporter de la complexité. Une sélection minutieuse des raisins et une vinification toute particulière, qui créent le caractère et l'élégance de ce vin.

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75CL

**Unité de vente :** CART 6 BTLS



## TERROIR

**Région Viticole :** PAYS D'OC

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

## DÉGUSTATION

**Œil :** robe jaune paille aux légers reflets verts

**Nez :** son nez intense et complexe aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), distillant aussi quelques notes finement grillées

**Bouche :** bouche ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche avec une finale délicatement vanillée

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 12 à 14°C

**Accords mets et vins :**

- les poissons et les crustacés ; faites l'expérience avec un plateau de fruits de mer...
- les viandes blanches ; pourquoi pas un suprême de poulet accompagné d'une purée de patates douces ?
- les fromages affinés, notamment l'Ossau Iraty...

**Garde :**

