

MAISON CASTEL GRANDE RESERVE PINOT N RS NA

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : PINOT NOIR ROSE

Alcool : 12

Certification : TERRA VITIS



VINIFICATION

Méthode : Après un pressurage direct, puis une macération à basse température et à température contrôlée, Maison Castel réalise un élevage sur lies fines de 2 à 3 mois. Un travail rigoureux qui permet d'affiner les arômes pour construire une bouche conjuguant volume, sucrosité et longueur.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CART 6 BTLS



TERROIR

Région Viticole : PAYS D'OC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : sa robe d'un rose pâle et brillant

Nez : son nez aux notes de fruits rouges et de petits fruits noirs comme le cassis ou la myrtille

Bouche : sa bouche dont l'attaque fraîche et acidulée introduit des arômes de fruits rouges et de petits fruits noirs, avec une belle tension et de la longueur

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 8 et 10°C

Accords mets et vins :

- les viandes ou, pour l'apéritif, les planches de charcuterie...
- les poissons comme le saumon ; que l'on peut servir en Poke Bowl avec du quinoa de l'avocat et de la mangue...
- les fromages affinés comme le Beaufort...

Garde :

