

# MAISON CASTEL GRANDE RESERVE PINOT NOIR

NA

## INFORMATION

**Appellation :** IGP PAYS D'OC

**Cépage :** PINOT NOIR ROUGE

**Alcool :** 13%

**Certification :** TERRA VITIS



## VINIFICATION

**Méthode :** Une maturité suivie minutieusement par Maison Castel qui, au sein du vignoble, observe et déguste quasi quotidiennement les baies de chaque parcelle afin de déterminer la date de vendange optimale. Récoltés sur des vignes de 15 ans d'âge, les raisins suivent une macération longue de 4 à 5 semaines afin d'extraire la plus belle expression du Pinot Noir. Une vinification lente traditionnelle à laquelle succède un élevage sous bois en fûts de chêne français ; permettant d'obtenir un profil dense, concentré et complexe, favorisant également la garde.

## 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 rouge rubis intense

**Nez :** son nez marqué par des notes de cerises, de framboises sauvages et d'épices

**Bouche :** sa bouche offrant une attaque fruitée et fraîche, mais aussi une texture soyeuse qui parvient à préserver sa puissance et sa gourmandise

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 16 et 18°C

**Accords mets et vins :** les viandes grillées comme des côtelettes d'agneaux aux herbes...

• les plats méditerranéens tels que des encornets à la provençale...

• les fromages affinés comme du chèvre frais que l'on peut servir sur des tartines agrémentées de betterave « chioggia » et de menthe...

**Garde :**

