

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 :

