

MAISON CASTEL GRANDE RESERVE VIOGNIER

IGP PAYS D'OC

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : VIOGNIER

Alcool : 12,5%

Certification : TERRA VITIS



VINIFICATION

Méthode : Dans les chais, l'approche de Maison Castel est tout aussi rigoureuse. Après une récolte nocturne afin de préserver les raisins de l'oxydation, Maison Castel procède à une macération pelliculaire afin d'optimiser tout le potentiel aromatique de ce cépage. La fermentation alcoolique légèrement boisée puis l'élevage sur lies fines permettent d'exprimer la complexité et la richesse aromatique de ce cépage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CART 6 BTLS



TERROIR

Région Viticole : PAYS D'OC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : sa robe lumineuse et ses reflets or soutenus

Nez : son nez expressif aux notes florales de fleurs blanches avec une pointe de torréfaction

Bouche : sa bouche ample et généreuse avec des arômes de fruits du verger comme la poire et la pêche. La finale est fraîche avec de légères notes fumées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 8 et 10°C

Accords mets et vins : un tartare de saumon ou un carpaccio de Saint-Jacques
• des fromages frais comme le chèvre

Garde :

