

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

MAISON CASTEL Grande Réserve Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 6,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Diversité de sols

Vinification : La fermentation malolactique apporte onctuosité, volume et typicité. Vinification traditionnelle boisée, avec un élevage sur lies fines ponctué de bâtonnages réguliers.

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 250 000

Élevage : Staves

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune paille aux légers reflets verts.

Nez : Intense et complexe aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), quelques notes finement grillées.

Bouche : Ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche avec une finale vanillée.

SERVICE

Température : 12-14°C

Accords mets et vins : Poissons, crustacés, plateau de fruits de mer, viandes blanches, suprême de poulet, purée de patates douces, fromages affinés (Ossau-Iraty).

Conditionnement : 75 cl

