

# 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

