

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE CASTELNAU

Chardonnay

Sélection Parcelleaire

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Coteaux argilo-calcaires, terres limoneuses

Vinification : Récolte mécanique de nuit, refroidissement après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des meilleurs jus après dégustation, température de fermentation contrôlée, élevage en cuve avec staves de chêne et limitation des ajouts de sulfites.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 000

Élevage : Cuve béton, staves

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune claire aux reflets dorés.

Nez : Fruits secs, légèrement torréfié.

Bouche : Attaque ronde, ample, fruitée, mangue, finale persistante, légèrement boisée, épicée.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Daurade grillée au beurre citronné, poulet à la crème et aux morilles, curry de crevettes au lait de coco et mangue, tajine de poulet aux abricots secs et amandes.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE CASTELNAU - 32 avenue de Pézenas - 34120 CASTELNAU-DE-GUERS
+33 (0)4 67 98 16 19 - castelnau1@orange.fr - www.domainecastelnau.com