



LES VIGNERONS DU
CASTELAS

Côtes du Rhône « Les Mésanges »

Cette cuvée a été vinifiée pour la première fois en 2002, à partir d'une parcelle préalablement sélectionnée d'une acre.

Cette parcelle historiquement parlant était le lieu où les Mésanges avaient l'habitude de venir picorer les grains de raisins mûrs.

- Sol :** Terrain sablonneux et marnes.
- Cépages :** Viognier 60%, Grenache Blanc 20%, Roussanne 20%
- Rendement :** 45 hl/h.
- Vinification :** Les vendanges sont réalisées au petit matin pour préserver la qualité des grappes.
Les raisins sont totalement égrappés.
Après un pressurage direct, la fermentation débute à faible température (autour de 18°C) durant trois semaines.
Elevage sur lies entre 6 et 8 mois.
- Dégustation :** Couleur doré brillant, avec un nez de pêche et de pamplemousse.
En bouche le vin est bien équilibré avec une fraîcheur et une belle longueur.
On retrouve des notes de d'agrumes et de fleurs blanches.
- Garde :** 2 à 3 ans

