

CASTELAS Mourvèdre-Carignan

Vin de France

Cépages : Mourvèdre-Carignan.

Terroir : Garrigue calcaire -limons, argilo-calcaires.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans.

Rendement : 35hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Les raisins sélectionnés proviennent des meilleures micro-zones de notre vignoble pour ce cépage. Eraflage de la totalité des raisins. 5 semaines de macération pelliculaire suivi de 3 semaine de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28°C.

Élevage : 6 mois en cuve beton.

Dégustation : Robe d'un rouge profond et sombre ; nez aux notes de fruits noirs et de garrigue ; attaque ronde et soyeuse en bouche, avec une structure profonde. Tanins bien intégrés et belle longueur en finale.

Accords : Toutes sortes de viandes, fromages affinés, pâtes en sauce, pizzas.

