

# AOC CÔTES DU RHÔNE

“ Avec cette AOC Côtes-du-Rhône, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de référence. Un vin au profil aromatique intense sur des notes de fraises des bois et de fruits jaunes. Cette cuvée est le parfait équilibre entre la typicité et la modernité. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

L'AOC Côtes-du-Rhône tire sa personnalité d'une étonnante **diversité des sols sableux et argilo-calcaires**, et des climats de son terroir avec la présence de plusieurs cépages, principalement le **Grenache et la Syrah**. Le cépage rouge Grenache apporte des notes fruitées, de la chaleur et de la rondeur, tandis que la Syrah lui confère des **arômes épicés, une couleur et une structure plus soutenue**.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel collabore avec des **partenaires historiques** (selon un cahier des charges précis) afin d'obtenir la meilleure expression de chaque cépage. Le Grenache provient d'un domaine du Gard, qui vendange à la main et procède à des **vinifications en grappes entières**. Les extractions se font donc en douceur avec de petits remontages qui s'apparentent à de l'infusion, afin d'obtenir **des vins aux tannins fondus et une bouche voluptueuse**. La Syrah est produite par un partenaire situé dans une zone fraîche et plus tardive. Ce terroir singulier confère à la Syrah des arômes de violette et de réglisse ainsi qu'une belle fraîcheur en bouche permettant un **bon potentiel de garde pour l'assemblage**.



Robe **grenat intense aux reflets violines**



**Viandes rouges et fromages.**

Sa recette phare ? Rôti d'agneau de lait



Arômes de **fraises des bois, de violette et de fruits jaunes**



À servir entre **16 et 18°C**



Toute en **rondeur**, offre une **belle structure** et une **finale généreuse**



À conserver en cave jusqu'à **5 ans**



CONVIENT AUX  
VEGANS