

AOC LANGUEDOC

« Avec cette AOC Languedoc, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de référence. Un vin au profil aromatique intense, avec un caractère fruité et épicé. 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 Languedoc fait partie de la plus grande région viticole de France, le **Languedoc Roussillon**. Le climat méditerranéen, la très faible pluviométrie et le vent très présent offrent à cette région les **conditions idéales pour la viticulture**. Pour cette cuvée, Maison Castel sélectionne minutieusement des raisins provenant du vignoble du Minervois et assemblent deux cépages ; **la Syrah et le Grenache**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel travaille de près avec des **partenaires historiques** afin d'**optimiser l'expression aromatique** de cette cuvée. Pour cela, un **suivi régulier des vins** est effectué dans les caves partenaires. Après une **courte macération pré-fermentaire** pour extraire les composés aromatiques des pellicules, la vinification est réalisée à une **température maîtrisée** pour favoriser le développement des arômes de fruits rouges et d'épices. Un **élevage en cuve de 6 à 8 mois** permet ensuite d'assouplir les tanins et donner au vin **son côté dense et fondu**.



Robe **pourpre intense**



Notes **épicées et de fruits rouges confiturés**



L'attaque est puissante, **la bouche harmonieuse** laisse de **jolies notes de fruits mûrs**



Viandes rouges en sauce, ratatouille, fromages de brebis. Sa recette phare ? Gigot d'agneau au thym



À servir entre **16 et 18°C**



À conserver en cave jusqu'à **5 ans**