

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« Avec cette AOC Châteauneuf-du-Pape, Maison Castel témoigne de son expertise et du savoir-faire français. Nous travaillons avec de belles propriétés pour garantir un vin parfaitement équilibré. Cette cuvée élégante répond aux attentes des connaisseurs à la recherche de finesse et de complexité. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Châteauneuf-du-Pape est l'une des plus anciennes et célèbres appellations de la **Vallée du Rhône**. Le climat méditerranéen, la très faible pluviométrie et le sol typique des galets roulés offrent à cette région les **conditions idéales pour la viticulture**. Maison Castel sélectionne des **qualités d'exception** chez leurs propriétés partenaires pour offrir des vins uniques alliant rondeur et élégance.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

L'expertise des terroirs des domaines partenaires en région permet d'élaborer **des vins typiques de l'appellation**. La vinification traditionnelle implique une cuvaison longue de 3 à 4 semaines avec délestages, remontages et fermentation malolactique ; les vins les plus qualitatifs sont ensuite sélectionnés et assemblés pour obtenir **des cuvées d'exception**. 20 à 30% sont élevés en barriques dans les **chais Maison Castel** pour donner au vin son caractère épicié et soyeux.



Belle robe rubis profond aux reflets violines



Joli nez expressif et complexe aux arômes de fruits noirs (mûre, cerise, cassis) avec des notes florales et épicées



La bouche est assez délicate et permet de retrouver la **complexité aromatique** des fruits noirs et des épices. Perception d'une belle matière, dense, aux **tanins ciselés** le boisé fondu est bien intégré pour un ensemble harmonieux.



Viandes rouges grillées, girolles, fromages puissants. La recette phare ? Côte de bœuf en croûte de sel et girolles au vinaigre



À servir entre 16 et 18°C



À conserver en cave jusqu'à 6 ans