

AOC MÉDOC

« Avec cette AOC Médoc, Maison Castel témoigne de son expertise et du savoir-faire français. Nous travaillons en collaboration 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 aromatique. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Médoc fait partie de la **grande région viticole de Bordeaux**. AOC de **cépages rouges**, son sol majoritairement **graveleux** permet à son cépage phare, le Cabernet Sauvignon, une maturité optimale conférant à ses vins **matière, structure et longueur en bouche**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel sélectionnent des **qualités d'exception** chez leurs partenaires historiques, sur les terroirs du **Haut-Médoc**. Les différents terroirs sont vinifiés séparément afin d'optimiser l'expression de chacun et les extractions sont adaptées au millésime. Ensuite, une cuvaison longue de 3 à 4 semaines et un élevage sous-bois ont pour objectif de **rehausser le fruit et d'apporter de la rondeur**.



Robe violet sombre et intense



Aromatique intense et complexe, sur des notes de fruits rouges et d'épices



Vin présentant à la fois une **belle matière** et du **volume en bouche**, ainsi que des **tanins fins et soyeux en finale**



Viandes, grillades ou moelleux au chocolat.
Sa recette phrase ? Lapin à la moutarde à l'ancienne



À servir entre 16 et 18°C



À conserver en cave jusqu'à 5 ans



CONVIENT AUX
VEGANS