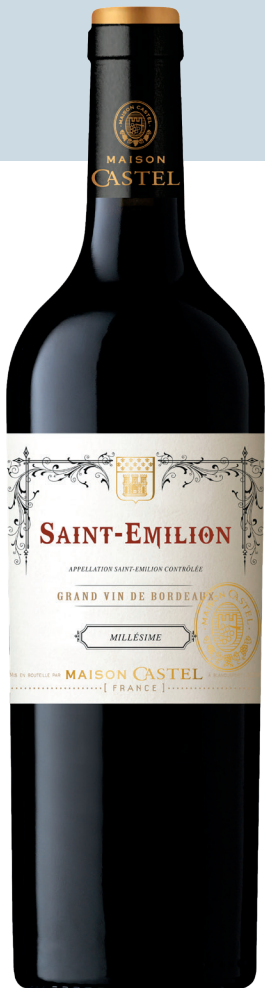


AOC SAINT-ÉMILION

« Avec cette AOC Saint-Emilion, Maison Castel témoigne de son expertise et du savoir-faire français. Nous travaillons en partenariat avec de belles propriétés pour garantir un vin d'une grande complexité aromatique. Cette cuvée élégante répond aux attentes des connaisseurs à la recherche d'équilibre et de finesse. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Saint-Emilion est une des plus célèbres appellations de France. Plantée uniquement en cépages rouges, ses sols majoritairement calcaires permettent à ses cépages les plus représentés, le Merlot et le Cabernet Franc, d'obtenir une maturité optimale.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel sélectionnent des **qualités d'exception** chez leurs partenaires historiques. 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 de couleur **grenat profond**



Expression aromatique sur la finesse, alliant avec complexité des notes de **petits fruits rouges** et d'épices



Bouche **élégante**, avec de la densité et du volume en attaque, puis **une finale soyeuse** et délicate



Viandes en sauce ou **desserts au chocolat**. Sa recette phare ? Côte de veau épaisse aux morilles fraîches



À servir entre **16 et 18°C**



À conserver en cave jusqu'à **5 ans**



CONVIENT AUX
VEGANS

Pour en savoir plus : www.maisoncastel.wine/fr/