MAISON CASTEL
FRANCE

Gamme Cépages Découverte

GEWURZTRAMINER IGP PAYS D'OC

« À travers ce Gewurztraminer, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Le résultat est un vin aromatique au profil floral, complexe et expressif.»

Cédric Jenin - Winemaker

Sucres résiduels 10g/L

UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Gewurztraminer provient de l'**Indication Géographique Protégée Pays d'Oc**. C'est un **cépage très aromatique et intensément parfumé**, offrant des vins aux arômes typiques de **fruits à chair blanche**. Maison Castel travaille avec des **caves partenaires historiques** situées sur le Piémont Cévenol dans le Gard ; leurs territoires frais apportent une belle expression de ce cépage.

LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

La particularité de cette cuvée vient de son processus de vinification. Le savoir-faire du winemaker sur ces vignes qui ont atteint leur plénitude en termes de vieillissement, permet de réaliser des **vins plus expressifs, aromatiques et complexes**. Les équipes procèdent à une **macération pelliculaire** de quelques heures destinée à favoriser l'extraction des arômes. La fermentation est ensuite réalisée en cuve inox afin de favoriser la **concentration des arômes primaires typiques** de ce cépage, puis un **élevage est réalisé sur lies fines**. Toutes ces étapes de vinification offrent au Gewurztraminer un **profil floral, avec des notes de rose et de litchi**.

Robe jaune aux reflets or

Expressif, développe des notes de fleurs blanches et de pêche avant de s'ouvrir sur des notes de pâtisserie

Une attaque croquante avec des arômes de fruits à chair jaune, suivie d'une belle persistance

Apéritifs, plats relevés et saumon fumé.
Sa recette phare ? Risotto aux gambas

À servir entre 10 et 12°C

À conserver en cave jusqu'à 2 ans

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

VEGAN
CONVIENT AUX VEGANS

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