

# MEDIUM SWEET GRENACHE IGP PAYS D'OC

« À travers ce Medium Sweet Grenache, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous proposons un vin fruité au profil très aromatique, doux et gourmand. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 20g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Grenache provient de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc. Il est le cépage roi des vins doux naturels et apporte du fruit et de la douceur à ses vins. Son climat est caractérisé par des étés très chauds et secs et des hivers plus doux. Ce climat et ce territoire permettent une concentration et une expression aromatique optimale du cépage.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Pour ce Grenache, une attention particulière est apportée au processus de vinification afin de révéler la richesse et la typicité de ce cépage. Cette cuvée est le fruit d'un assemblage de vinification traditionnelle et de thermo-vinification. Les équipes en région suivent soigneusement le déroulement des fermentations pour extraire la couleur et l'aromatique des raisins. Le résultat est un vin gourmand et onctueux.



Robe pourpre intense



Apéritifs, charcuteries et desserts.

Sa recette phare ? Fondant au chocolat noir et au café



Arômes de fraises et framboises



À servir entre 10 et 14°C



Un vin gourmand, très expressif sur le fruit rouge avec une bouche onctueuse



À conserver en cave jusqu'à 2 ans