



MAISON  
CASTEL  
FRANCE

Gamme Cépages Sélection

## PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC

“ Pour ce Pinot Noir, nous proposons une cuvée avec un profil « à la française ». Un vin fruité et soyeux, offrant une palette aromatique complexe. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



### UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Le climat méditerranéen apporte à ce Pinot Noir une bonne **maturité** et des arômes délicats de **fruits rouges et de fruits noirs**. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire qualitative chez des partenaires certifiés **Terra Vitis** du Nord Biterrois et de l'arrière-pays Audois. Ce sont les **sols argilo-graveleux** qui apportent au Pinot Noir une **maturité optimale** pour un vin particulièrement équilibré.



### LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

La vinification suit également un **cahier des charges précis**. Récoltés sur des vignes de 25 ans d'âge, les raisins suivent une **macération longue de 2 à 3 semaines** puis une extraction douce afin d'obtenir **la plus belle expression du cépage**. 30% de cette cuvée sont boisés pour offrir des arômes fumés avec une **pointe de minéralité**. Le résultat est un vin dense, suave et onctueux.



Robe **rouge rubis**



Notes de **cerises**, de **framboises sauvages** et d'**épices**



Une **attaque fruitée et fraîche** avec une **texture soyeuse**. Une bouche puissante et gourmande



**Viandes grillées, plats méditerranéens et fromages affinés**. Sa recette phare ? **Bœuf bourguignon**



À servir entre **14 et 16°C**



À conserver en cave jusqu'à **5 ans**



CONVIENT AUX  
VEGANS

Pour en savoir plus : [www.maisoncastel.wine/fr/](http://www.maisoncastel.wine/fr/)