

# PINOT NOIR ROSÉ IGP PAYS D'OC

“ Pour ce Pinot Noir Rosé, nous proposons une cuvée avec un profil « à la française ». Un vin alliant richesse aromatique, fraîcheur et longueur en bouche. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Sous le climat méditerranéen, le Pinot Noir est un cépage précoce qui atteint facilement sa maturité pour donner des rosés raffinés. Le territoire de l'Aude, adossé à la Montagne Noire, apporte fraîcheur, maturité et équilibre à ses vins. Cette cuvée est le fruit d'une sélection des meilleures parcelles chez un partenaire certifié Terra Vitis. Maison Castel observe, analyse et déguste les baies régulièrement pour suivre les maturités et déterminer la date de récolte optimale.



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Après un pressurage direct, une vinification à température contrôlée permet de conserver fraîcheur et acidité pour cette cuvée. Un premier élevage sur lies complètes de 3 à 4 semaines, puis sur lies fines pour favoriser le développement des arômes garantit la meilleure expression du fruit pour ce Pinot Noir Rosé. Ce travail rigoureux affine les arômes et aide à construire une bouche conjuguant finesse et typicité variétale.



Robe rose pâle



Salades ou poissons grillés. Sa recette phare ? Pavé de saumon grillé et salade d'avocat



Notes de fruits rouges et de petits fruits noirs



À servir entre 8 et 10°C



Une attaque fraîche et acidulée avec des arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Belle tension et de la longueur



À conserver en cave jusqu'à 2 ans