CASTELLA



2022

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges, Sud Toulousain, Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Rouge

CÉPAGES

50 % Cabernet-Sauvignon, 50% Marselan

DEGRÉ

13.5% vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin gourmand et fluide

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C à 17°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vendanges manuelles, recherche des maturités les plus avancées possible. Vinifications en levures indigènes. Cabernet S. non éraflé, Marselan oui. En cuve, léger remontage à mi fermentation, macération longue. Elevage en cuve traditionnelle et cuve Ovoide qui permet au vin d'avoir une dynamique avec son atmosphère et un échange d'oxygène.

TEMPS DE GARDE

5 à 7 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES

- Violette
- Cassis
- Fruits noirs mures
- Épices
- Poivre

Sa robe est pourpre avec des reflets rubis. Son nez au bouquet floral, fruité et légèrement épicé entre notes de cassis , violette et de poivre noir. En bouche son attaque est suave, velours sur des aromes de fruits noirs mures et de violette. Laissant place à des notes délicates de cassis, myrtille pour une finale plus ronde et fluide d'épices légères.

Bertrand HENRY
VIGNERON