

AMETLA'

Un vin de velours.

Ametla' : Amande en occitan.

Ce vin est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles : un sol argilo calcaire, une exposition sud, sud-est favorisant l'ensoleillement du vignoble, des terrasses limitées par des murets en pierres où poussent des amandiers, d'où son nom – Ametla'.
En voici le résultat.

CEPAGES : 50% SYRAH – 50% GRENACHE
CULTURE : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité
VINIFICATION : Traditionnelle, égrappage. Elevage en barriques
RENDEMENT : 25HL/HA
VIGNOBLE : Culture raisonnée, récolte à maturité.
SOL : Argilo calcaire, caillouteux et terres rouges



NOTE DE DEGUSTATION

Robe brillante.

Nez élégant de griotte et de cacao.

Bouche ample aux tanins présents mais fondus avec une belle finale de cassis. Superbe !

QUELQUES BONNES IDEES DE PLATS !

Superbe avec un lapin au thym, confit en cocotte.

TEMPERATURE CONSEILLEE : 17 à 18°C

A boire maintenant et jusqu'en 2020.

DOMAINE CASTAN
Avenue Jean Jaures
34370 Cazouls Les Beziers

Tel/Fax: +33 4 67 93 54 54

Email: Domainecastan@gmail.com Site internet: www.domainecastan.com