

Apéritif traditionnel du Languedoc

Cet apéritif est issu d'un mélange de moût de raisin et de Fine du Languedoc, notre alcool local!

CEPAGES :	50% Syrah - 50% Grenache (70% moût de raisin, 30% eau de vie du Languedoc)
CULTURE :	En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité
VINIFICATION :	Légère macération pelliculaire. Débourageage par le froid Élevage 12 mois en fûts de chêne
RENDEMENT :	50HL/HA
VIGNOBLE :	Culture raisonnée. Récolte à maturité
SOL :	Argilo Calcaire, caillouteux, et de terres rouges.



NOTE DE DEGUSTATION

Robe belle couleur ambre.

Nez dominé par des notes de cerise, pruneau et de réglisse.

Bouche expressive, aromatique et équilibrée.

QUELQUES BONNES IDEES DE PLATS !

Idéale avec du melon, un dessert au chocolat ou en apéritif avec du foie gras ou du roquefort.

TEMPERATURE CONSEILLEE : 8 °C

A boire maintenant et encore pour longtemps.

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