

TERROIR DU MIOCENE

Un vin élégant et charnu.

Implanté sur un terroir datant de 21 à 25 MA, nous sommes en pleine période où l'Europe du Sud émerge – Epoque géologique du Miocène, d'où le nom de cette cuvée.

CEPAGES :	60% SAUVIGNON - 30% CHARDONNAY - 10% MUSCAT
CULTURE :	En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité
VINIFICATION :	Pressurage direct. Maîtrise des températures de fermentation Elevage en barriques
RENDEMENT :	50HL/HA
VIGNOBLE :	Culture raisonnée, récolte à maturité.
SOL :	Argilo calcaire



NOTE DE DEGUSTATION

Jolie robe aux reflets paille.

Des notes de fruits blancs (pêche, poire) et exotiques (fruit de la passion, ananas).

Une bouche ample, fraîche et charnue à la fois.

QUELQUES BONNES IDEES DE PLATS !

Un vin élégant, idéal du poisson en sauce, des viandes blanches ou du fromage à pâte dure comme le Comté.

TEMPERATURE CONSEILLEE : 10 à 12°C

A boire maintenant et jusqu'en 2017.

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