



CHATEAU CASTIGNO
Blanc 2016



RÉGION : Occitanie Languedoc – Roussillon

AOP : Saint-Chinian

TERROIR : Argilo-calcaire, grès et limon

CÉPAGES : Roussanne (55%) et Grenache Blanc (45%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Roussanne : 30 ans et Grenache blanc : 53 ans

RENDEMENTS : 20 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 35 hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 000 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord – Ouest, Sud-Est

ALCOOL : 14% **pH :** 3,19

ACIDITÉ TOTALE : 3.58 g/l **SUCRE RÉSIDUEL :** 0.5 g/l

ÉLEVAGE : Barriques de 500 litres, neuve et de 1 vin élevage de 8 mois

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Marquise de Bourgogne

BOUCHONS : naturel (49 x 24 super, FSC)

FILTRATION : Filtration stérile

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 à 14 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Ce superbe vin pourra parfaitement être servi tout au long d'un repas. Visuellement, il se souligne par une robe or soutenue, avec des reflets chatoyants. Le nez est séduisant, particulièrement complexe et intense. Le boisé est raffiné, légèrement fumé, minéral, iodé, soutenu par un nez de fruits à coques. En bouche, l'équilibre est parfait entre structure et vivacité. Il révèle une belle structure, beaucoup de gras et une complexité sans limite. Et quelle finale, majestueuse ! Il est idéal avec les viandes blanches, telle qu'un suprême de volaille aux morilles ou bien un Comté bien affiné.