



CHÂTEAU CASTIGNO Rouge



RÉGION : Occitanie Languedoc-Roussillon

AOP : Saint-Chinian

TERROIR : Grès et limon, et calcaire pour le grenache

CÉPAGES : Grenache Noir (50%), Syrah (25%), Carignan (10%), Mourvèdre (5%).
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre sont âgés d'au minimum de 30 ans, et le Carignan de plus de 100 ans

RENDEMENTS : 20 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 94hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4000 pieds/ha et 5000 pieds/ha pour les Carignan

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord- Est / Sud-Ouest

ALCOOL : 14,5% **pH :** 3,62

ACIDITÉ TOTALE : 3.30 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 0.9 g/L

ÉLEVAGE : Grenache et Mourvèdre : Cuve inox. Syrah et Carignan : 12 mois en barriques de Chêne Français de 1 à 2 vins puis 6 mois en cuves.

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bourguignonne **BOUCHONS :** Naturel brut

FILTRATION : Non collé, non filtré

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 à 16 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe rubis profonde intense, avec des touches de noir, très sombre, et des larmes superbes sur le bord du verre. Le Château Castigno se caractérise par un nez puissant et très complexe, avec une palette large d'arômes : des notes de fruits très mûrs remarquable, de cassis, de réglisse, de cuir et de tabac, à la fois au nez et en bouche. Ce vin est à la fois plein de soleil et concentré, d'une grande élégance et d'un équilibre parfait. Quelle noblesse ! Son potentiel de garde est immense.

Il sera parfait pour les grandes occasions, avec une poularde demi-deuil ou bien un Brie truffé.