



GRANDE RESERVE IGP Pays d'Oc Pinot Noir rouge



LE DÉGUSTER

On aime :

- sa robe d'un rouge rubis intense
- son nez marqué par des notes de cerises, de framboises sauvages et d'épices
- sa bouche offrant une attaque fruitée et fraîche, mais aussi une texture soyeuse qui parvient à préserver sa puissance et sa gourmandise

On l'accorde avec :

- les viandes grillées comme des côtelettes d'agneaux aux herbes...
- les plats méditerranéens tels que des encornets à la provençale...
- les fromages affinés comme du chèvre frais que l'on peut servir sur des tartines agrémentées de betterave « chiggia » et de menthe...

On vous conseille :

- de le servir à une température comprise entre 16 et 18°C
- de le déguster dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 2 à 5 ans



GRANDE RESERVE Pinot Noir rouge

LE DÉCOUVRIR

Cépage à la peau fine connu pour donner des vins singuliers aux tannins légers, le Pinot Noir trouve son juste équilibre en Pays d'Oc. Cette Indication Géographique Protégée, au climat méditerranéen et aux multiples terroirs, lui permet de révéler toute la délicatesse de ses arômes.

Pour son Pinot Noir rouge Grande Réserve, Maison Castel a choisi les terrasses villafranchiennes de l'arrière-pays de l'Hérault, terroir tardif au sein duquel elle sélectionne les meilleures parcelles. Caractérisé par des sols argilo-graveleux et une certaine fraîcheur, ce terroir permet d'atteindre une maturité plus précise pour donner des vins particulièrement équilibrés.

Une maturité suivie minutieusement par Maison Castel qui, au sein du vignoble, observe et déguste quasi quotidiennement les baies de chaque parcelle afin de déterminer la date de vendange optimale. Récoltés sur des vignes de 15 ans d'âge, les raisins suivent une macération longue de 4 à 5 semaines afin d'extraire la plus belle expression du Pinot Noir. Une vinification lente traditionnelle à laquelle succède un élevage sous bois en fûts de chêne français ; permettant d'obtenir un profil dense, concentré et complexe, favorisant également la garde.