



## 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 « chioggia » 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.



## GRANDE RÉSERVE IGP Pays d'Oc Pinot noir rosé



### LE DÉGUSTER

#### On aime :

- sa robe d'un rose pâle et brillant
- son nez aux notes de fruits rouges et de petits fruits noirs comme le cassis ou la myrtille
- sa bouche dont l'attaque fraîche et acidulée introduit des arômes de fruits rouges et de petits fruits noirs, avec une belle tension et de la longueur

#### On l'accorde avec :

- les viandes ou, pour l'apéritif, les planches de charcuterie...
- les poissons comme le saumon ; que l'on peut servir en Poke Bowl avec du quinoa de l'avocat et de la mangue...
- les fromages affinés comme le Beaufort...

#### On vous conseille :

- de le servir à une température comprise entre 8 et 10 °C
- de le déguster dès à présent



## GRANDE RÉSERVE

### Pinot noir rosé

#### LE DÉCOUVRIR

Si sa culture est particulièrement développée dans les vignobles septentrionaux, le Pinot Noir s'épanouit également très bien en Pays d'Oc. Sous le climat méditerranéen, ce cépage précoce atteint facilement sa maturité pour donner des rosés raffinés...

Bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc, le Pinot Noir rosé Grande Réserve de Maison Castel est le fruit d'une sélection des meilleures parcelles de différents terroirs. D'un côté, les terrasses villafranchiennes de l'arrière-pays de l'Hérault, terroir tardif dont la fraîcheur permet d'obtenir une maturité plus précise des raisins pour donner des vins plus équilibrés. De l'autre, l'étang asséché de Marseillette ; vignoble de l'Aude aux sols argileux sur une couche de sels en profondeur, qui n'est pas sans rappeler le terroir provençal... Une sélection de parcelles de vignes de 15 ans d'âge au coeur du Pays d'Oc, dont Maison Castel observe, analyse et déguste chaque baies quasi quotidiennement pour déterminer la date de récolte idéale. Afin de créer un rosé élégant, aromatique et fruité, une attention particulière est également portée à la vinification.

Après un pressurage direct, puis une macération à basse température et à température contrôlée, Maison Castel réalise un élevage sur lies fines de 2 à 3 mois. Un travail rigoureux qui permet d'affiner les arômes pour construire une bouche conjuguant volume, sucrosité et longueur...

MAISON  
CASTEL

• FRANCE •



## GRANDE RÉSERVE IGP Pays d'Oc Syrah



### LE DÉGUSTER

#### On aime :

- sa robe d'un rouge profond aux reflets violines
- son nez aux notes épicées et de fruits rouges confiturés
- sa bouche ample et très concentrée, aux tannins puissants et enrobés

#### On l'accorde avec :

- les viandes rouges ; par exemple un onglet de boeuf au piment d'Espelette...
- les plats épicés comme un tajine de poulet aux citrons confits...
- les desserts chocolatés comme une tarte chocolat et noix de pécan...

#### 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 RÉSERVE

## Syrah

### LE DÉCOUVRIR

Cépage aux baies d'une belle couleur noire bleutée, la Syrah est connue pour la complexité aromatique fruitée des vins qu'elle donne. Originaires des Côtes du Rhône Septentrionales, elle s'épanouit à merveille sous le climat méditerranéen du Pays d'Oc ; notamment dans les terroirs les plus frais du vignoble qui lui offrent une belle concentration...

Pour sa Syrah Grande Réserve, Maison Castel a justement choisi les terroirs tardifs de l'arrière pays de l'Hérault. Sur les vignobles du Nord-est de Béziers, mais aussi sur les terrasses villafranchiennes, elle effectue une sélection minutieuse de parcelles aux qualités complémentaires.

Une approche minutieuse qui caractérise aussi le travail en chai, puisqu'après une fermentation malolactique sous-bois qui permet de complexifier l'aromatique et la sucrosité, Maison Castel a fait le choix d'un assemblage de vinification traditionnelle et de thermovinification, afin de révéler une Syrah singulière. Un travail de précision qui permet d'obtenir rondeur, finesse et complexité ; pour un vin racé, puissant et épicé.



# MAISON CASTEL

· FRANCE ·



## GRANDE RÉSERVE IGP Pays d'Oc Chardonnay



### LE DÉGUSTER

#### On aime :

- sa robe jaune paille aux légers reflets bruns
- son nez intense et complexe aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), distillant aussi quelques notes finement grillées
- sa bouche ample et fraîche, révélant un vin onctueux et long en bouche avec une finale délicatement vanillée

#### On l'accorde avec :

- les poissons et les crustacés ; faites l'expérience avec un plateau de fruits de mer...
- les viandes blanches ; pourquoi pas un suprême de poulet accompagné d'une purée de patates douces ?
- les fromages affinés, notamment l'Ossau Iraty...

#### On vous conseille :

- de le servir à une température comprise entre 12 et 14 °C
- de le déguster dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 2 à 3 ans



## GRANDE RÉSERVE Chardonnay

### LE DÉCOUVRIR

Cépage blanc de renommée internationale, le Chardonnay se révèle avec singularité dans les terroirs du Pays d'Oc. Des terroirs au climat méditerranéen et à la grande diversité de sols, qui lui permettent d'affirmer une personnalité forte avec une palette aromatique de fruits tropicaux.

Pour son Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel a sélectionné les meilleures parcelles de trois départements de l'Indication Géographique Protégée : l'Hérault et les semi-coteaux des terrasses villafranchiennes, pour la complexité et la profondeur ; le Gard et ses sols argilograveleux, dont la précocité amène puissance et richesse ; puis enfin l'Aude, terroir argilo-calcaire plus tardif qui apporte tension et fraîcheur. Autant de terroirs dans lesquels Maison Castel

observe, analyse et déguste les baies de chaque parcelle quasi-quotidiennement afin de déterminer la meilleure date de récolte...

Dans les chais, l'approche de Maison Castel est tout aussi rigoureuse. Avec la fermentation malolactique, c'est d'abord le gras, le volume et la typicité que l'on recherche. A cette fermentation succède une vinification traditionnelle boisée, avec un élevage sur lies fines ponctué de bâtonnages réguliers, qui vient apporter de la complexité. Une sélection minutieuse des raisins et une vinification toute particulière, qui créent le caractère et l'élégance de ce vin...