



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...