



## Maison Castel « Chardonnay Grande Réserve »



### Type de vin

Blanc sec



### Appellation & Région viticole

Pays d'Oc | Languedoc-Roussillon



### Cépages

Chardonnay (100%)



### Producteur

Maison Castel à Montagnac (34530)



### Commentaire

Maison Castel vous offre au travers de ses vins Grande Réserve, toute la quintessence de cépages emblématiques de France. Des cépages sélectionnés et vinifiés avec une attention toute particulière. Cépage blanc de renommée internationale, le Chardonnay se révèle avec singularité dans les terroirs du Pays d'Oc, 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'appellation : l'Hérault et les semi-coteaux des terrasses villafranchiennes, pour la complexité et la profondeur ; le Gard et ses sols argilo-graveleux, dont la précocité amène puissance et richesse ; puis enfin l'Aude, terroir argilo-calcaire plus tardif qui apporte tension et fraîcheur.



### Dégustation

Sa robe dévoile un 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.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2022