



Maison Castel « Viognier Grande Réserve »



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Pays d'Oc | Languedoc-Roussillon



Cépages

Viognier (100%)



Producteur

Maison Castel à Béziers (34500)



Commentaire

Viognier Grande Réserve est issu des meilleures parcelles de trois départements de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc : 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. 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 est tout aussi rigoureuse. Après une récolte nocturne afin de préserver les raisins de l'oxydation, Maison Castel procède à une macération pelliculaire afin d'optimiser tout le potentiel aromatique de ce cépage. La fermentation alcoolique légèrement boisée puis l'élevage sur lies fines permettent d'exprimer la complexité et la richesse aromatique de ce cépage.



Dégustation

Robe lumineuse et ses reflets or soutenus. Nez expressif aux notes florales de fleurs blanches avec une pointe de torrification. Bouche ample et généreuse avec des arômes de fruits du verger comme la poire et la pêche. La finale est fraîche avec de légères notes fumées. Accompagnera parfaitement un tartare de saumon, un carpaccio de Saint-Jacques et un fromage de chèvre.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2022