



DOMAINE  
DE  
CASTELNAU



## SYRAH - CAYENNE 2019

### APPELLATION

Indication Géographique Protégée – PAYS D'OC

### VIGNOBLE

5000 pieds par hectare.  
Palissage haut en taille Royat.  
Coteaux argilo-calcaires caillouteux.

### VINIFICATION

100% SYRAH

Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.  
Egrappage et foulage doux.  
Macération pré-fermentaire à chaud.  
Maîtrise des températures de fermentation.  
Macération de 3 semaines sous marc.  
Limitation des ajouts de sulfites.

### DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond.  
Le nez développe des arômes de violette et de réglisse.  
L'attaque est veloutée, avec des notes de cassis. Le milieu de bouche présente une légère sucrosité.  
La finale est juteuse, fruité, salivante, avec des notes persistantes d'épices.

### POTENTIEL DE GARDE

Deux années dans de bonnes conditions de conservation.

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 Bouteilles 75cl.  
Bouchage capsule à vis ou liège.

**CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**

Béatrice et Christophe MURET - 32, Avenue de Pézenas - 34120 CASTELNAU DE GUERS  
Tél. : 04 67 98 16 19 - E-mail : castelnau1@wanadoo.fr

WWW.DOMAINECASTELNAU.COM