



Castini

AOP Luberon - Rouge 2022



La robe se distingue par une intensité profonde, teintée de nuances pourpres et parsemée de reflets violacés.

Le nez, à la fois expressif et complexe, révèle de subtils arômes boisés évoquant des notes de torréfaction et de moka, habilement mêlées à des accents épicés de vanille, de poivre de Kâmpôt et de réglisse. Progressivement, des touches plus fruitées de mûre et de groseille émergent.

En bouche, le vin s'affirme avec puissance. Les tanins, bien présents, conservent néanmoins une texture soyeuse. On y retrouve les nuances de torréfaction apportées par l'élevage en barriques, ainsi que la dimension épicée. Ces éléments sont complétés par des notes minérales, apportant à l'ensemble une élégance et une fraîcheur remarquables.

L'intensité aromatique en bouche est impressionnante, avec une montée progressive des arômes qui confère au vin une grande richesse.



Assemblage

- 80% Syrah
- 20% Grenache Noir

Age de la vigne

Ce vin provient de vignes cultivées sur des parcelles d'une moyenne de 25 ans d'âges.

Accord mets et vins

Ce rouge de gastronomie est à servir sur un repas de fête, Il peut accompagner une viande avec par exemple un agneau rôti aux herbes ou une Daube de sanglier ou de bœuf suivi d'un plateau de fromages affinés.

Vinification et Elevage

Les raisins sont récoltés manuellement après des vendanges en vert, garantissant une concentration optimale des baies. Castini Rouge 2022 est ensuite vinifié avec une fermentation intégrale en fûts neufs à 28°C avec pigeage.

L'élevage de 15 mois sur lies fines en barriques de chêne, puis en jarre d'argile pendant quelques semaines, parachève ce vin, lui offrant une structure boisée subtilement fondue et un joli potentiel de garde.

Prix domaine : 38€

Gastronomique
& intense



www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

