

BANDOL

2011

CR

Clos Castell

DOMAINE
CASTELL-REYNOARD

Domaine CASTELL - REYNOARD

Julien Castell

BANDOL Clos Castell 2011

Provence



« VIN D'ÂME »

Cépage :

95% Mourvèdre et 5% Cinsault

700 bouteilles seulement !

Garde : 20 ans et +

Jusqu'en 2031

Service :

Température : 16° à 18°

Carafage : 2h avant de servir

Dégustation :

Après 4 années de bouteille ce vin d'exception s'est bonifié. Cette cuvée rare allie la puissance et la fraîcheur ! Au nez se mêlent la sève des fruits noirs, la garrigue et les épices. L'ensemble est ponctué par des arômes de torréfaction. La bouche est suave et minérale. Ce vin somptueux nous transporte vers le sacré, au firmament de nos émotions.



CONSEIL EN VINS
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr
www.joeljeulin.fr
06 47 72 08 98

DANS LE RESPECT DU VIVANT

Accord mets et vin :

Agneau rôti, viandes rouges, canard aux olives, lapin en gibelotte, daube provençale.

Pratiques culturales :

Culture de la vigne en méthode biodynamie depuis 2009 (label **DEMETER** depuis 2017). Suivi du calendrier lunaire. Taille tardive et réfléchie. Travail du sol au cheval. Amendement organique biodynamisé. Aucune vendange verte pour ne pas déséquilibrer les flux de sève, Protection et développement de **la diversité de la Faune et de la Flore**.

Terroir et climat :

Marne argileuse du Santonien

Méthode de vinification :

Les grappes restent entières sans éraflage. La fermentation est faite en petites cuves avec les levures naturellement présentes sur les raisins. La température de fermentation reste peu élevée afin de favoriser **l'infusion** (extraction douce), La vinification dure 30 jours avec deux * **pigeages** quotidien. Le vin est soutiré en demi-muids (fut épais de 600 litres). L'élevage dure 24 mois pour affiner les tanins et complexifier les arômes. **Le vin en bouteille reste 4 années en maturation dans le chai.**



Depuis 2017

* **Pigeage** : Consiste à enfoncer les matières solides qui flottent au sommet de la cuve dans le moût liquide pour optimiser l'extraction des constituants du raisin.