

# Castets

## 100% CASTETS

**Millésime :** 2025

**Appellation :** Vin de France

**Certification :** Ecocert - FR-BIO-01

**Couleur :** Rouge

**Type de Sol :** Sablo Graveleux

**Cépage :** Castets 100 %

**Rendement 1er millésime (hl/ha) :** 4.5 hl pour 4100 pied

**Vinification :** Fermentation en Amphore

**Élevage :** En garde vin inox

**Degré alcoolique :** 11,5 % vol.

**Acidité :** 2.40 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 4.09

**Sucre résiduel :** < 0,4 GR/L

**Age des vignes :** 1ère récolte, plantation en mai 2023 -  
récolte en 2025

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe opaque violine. Nez intense et concentré : mure, prune, cerise sauvage et pointe de floral tirant vers l'iris. Une structure en caresse, veloutée et rafraichissante ou la générosité côtoie un tanin encore ferme et fondant, poudré. La chair se teinte de fruit noir profond et de senteurs éthérées, teintes de floral-herbal, poivre et menthol.

### ACCORDS METS-VINS

Parmentier de queue de bœuf, pommes vitelottes et jus corsé, réduit.

### DURÉE DE GARDE

5 à 10 ans

