

Millésime 2012: *l'équilibre et la finesse*



C'est l'année du grenache à Castigno malgré un temps capricieux qui n'a pas épargné les équipes de vendangeurs. Juillet et août ont été assez chauds accélérant les maturités mais aggravant le stress hydrique. Les toutes premières pluies de septembre vont relancer les maturités phénoliques.

Les vins auront un profil et un style différents des derniers millésimes, ils seront certes aussi pleins et concentrés mais afficheront un

équilibre et une finesse plus marqués. C'est certainement le travail depuis plusieurs années en agriculture biologique qui commence à faire son effet, donnant des vins d'une fraîcheur et d'une digestibilité remarquables. Il ne faut pas oublier que Castigno possède des atouts majeurs: son micro climat, ses vieilles vignes, son terroir unique et isolé de montagne et sa conduite en culture biologique qui en font certainement un des meilleurs domaines du Languedoc.



Merlot

2012

Reel

REGION Languedoc - Roussillon

IGP de l'Hérault - Monts de la Grage

TERROIR calcareous clay

GRAPE VARIETIES Merlot

Handpicked

AGE OF THE VINES 35 years or older

AVERAGE YIELD 35 hl/ha

DENSITY 3,500 vines/ha

ORIENTATION north-west, south-east

ALCOHOL 14%

PH 3.5

TOTAL ACIDITY 4

RESIDUAL SUGAR 0

MATURATION French oak barrels for
12 to 14 months

DE-STEMMING yes

BOTTLE Bordeaux

BOTTLING light filtration

CORK natural, (44,5 x 24 1st clean, FSC)

TOTAL PRODUCTION 60 hl

TEMPERATURE cellar temperature
(14 – 16°)

TASTING NOTES

Welcome to the Interloper. This wine proves that Merlot has the upper hand over Cabernet Sauvignon in the Languedoc-Roussillon area. A wonderfully compact nose, always closed, with ripe dark berries. Broad attack. Generous and juicy. Well balanced with fresh acidity. Highly promising. Styled in the typically Castigno way. Preferably, serve this wine in a large Bordeaux glass. (Frank Desmedt)

Carriera dals camps, 34360 Assignan / Kruisboommolenstraat 30 - 8800 Roeselare / info@chateaucastigno.com
+32 (0) 5125 91 91 / +32 (0) 474 39 49 72 / www.chateaucastigno.com

Safrà 2010. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.