



MASION CASTEL CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: La fermentación se realiza a baja temperatura. Un período de envejecimiento de 3 – 4 meses permite que el vino desarrolle aromas ligeramente a roble.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 – 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito color dorado con bella limpidez.



Aromas de frutas y notas de flores blancas.



Elegante y equilibrado, desprende una bella expresión aromática con notas frescas de cítricos y frutas blancas.



Se recomienda acompañar con Bacalao, quesos jóvenes, carnes blancas, mariscos, pescados.



La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en más viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través del mundo.