



MASION CASTEL PINOT NOIR

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: coupage de vinos elaborados mediante vinificación tradicional y termovinificación, con buena tipicidad. El equipo de la Casa Castel trabaja con nuestros mejores socios en la región, monitoreando de cerca el proceso de vinificación para lograr el equilibrio adecuado entre el perfil de fruta y estructura. El resultado es un vino con un ligero roble y un marcado color rojo y notas de frutas negras.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Túnica rojo rubí.



Aromas pronunciados de frutas rojas y negras.



Redondo y flexible, deliciosamente sedoso y afrutado.



Disfrútelo con carnes rojas, aves y queso. Un maridaje ideal sería al andouillettes (embutido) al horno con mostaza.



MAISON
CASTEL
FRANCE

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 mas viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com