



Domaine du Castel

## Petit Castel

*Petit Castel* is the second label of Domaine du Castel. It is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. The grapes are handpicked. The wine is aged for twelve months in French oak barrels, followed by four months in concrete tanks as a final blend. It is full bodied with a deep purple color. The wine shows elegant tannins and a harmonic balance of fruit and oak. It is at its peak from three to five years after harvest. It is recommended that the wine be decanted before serving.

*Petit Castel* היין האדום השני מבית יקב קסטל. בלנד של ענבי מרלו, קברנה סובניון, פטי ורדו. הענבים נבצרו בבציר ידני. היין גדל במשך 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות ועוד כ-4 חודשים במיכלי בטון כבלנד סופי. ליין צבע הנוטה לסגול מלכותי, והוא בעל גוף מלא, טאנינים מעודנים ואיזון הרמוני בין טעמי העץ והפירות. היין מגיע לשיאו בין 3-5 שנים משנת הבציר. מומלץ לחדר את היין טרם ההגשה.



**Blend** / Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot

**Serving temperature** / 18-20° C

**Growth process** / After fermentation, the wines age in the barrels, still separated by types and plots. After approximately 10 months, they are rated and made into the final blend. Then, the blend will continue to grow in the barrels for 2 more months. Finally, it will be transferred to concrete tanks for the last growing stage, for several more months.



**בלנד** / מרלו, קברנה סובניון ופטי ורדו

**טמפרטורת הגשה** / 18-20 מעלות

**תהליך גידול** / בתום תהליך התסיסה, כחודש מהבציר, היינות גדלים בחביות כשהם עדיין מופרדים לחלקות ולזנים. כ-10 חודשים לאחר מכן היינות מדורגים, ומורכבים לבלנדים הסופיים. לאחר מכן ימשיך הבלנד לחודשים נוספים בחביות, ואז יועבר לשלב האחרון של גידול היין במיכלי הבטון למשך מספר חודשים.