



Domaine du Castel

'C' Blanc du Castel 2022

'C' Blanc du Castel is made from 100% Chardonnay grapes. The grapes are handpicked. The must is fermented in French oak barrels and aged sur lie with frequent batonnage, for ten months. The aroma is fruity with a hint of flint and roasted almonds. The palate is complex and well-rounded, with yellow tropical fruit and citrus. The wine is very well balanced with a mouth coating flavor. This wine is worth cellaring as it ages very well and peaks after a few

'C' Blanc du Castel הינו יין לבן, המופק מ-100% ענבי שרדונה. הענבים נבצרו בבציר ידני. היין תוסס ולאחר מכן מתיישן במשך כ-10 חודשים על משקעיו, בחביות עץ אלון צרפתיות. היין מאופיין בבוקה עשיר וחמאתי וחומציות מרעננת, טעמו מלא ועגול, עם קורטוב של פרי הדר, פרי טרופי צהוב ושקדים קלויים. זהו יין מאוזן היטב ובעל סיומת ארוכה ונעימה. יין זה הינו בעל יכולות התיישנות נהדרות ומגיע לשיאו לאחר מספר שנים.



Serving temperature / 12-14° C

טמפרטורת הגשה / 12-14 מעלות