



MASION CASTEL CÔTES DU RHÔNE GRENACHE-SYRAH
AOC CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Grenache, Syrah.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Granate intenso con reflejos violines.



Aromas de fresas del bosque, de violeta y de frutos amarillos.



Redondo, ofrece una bella estructura y un final flexible.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, de caza y quesos.



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 Borgeleses. 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.