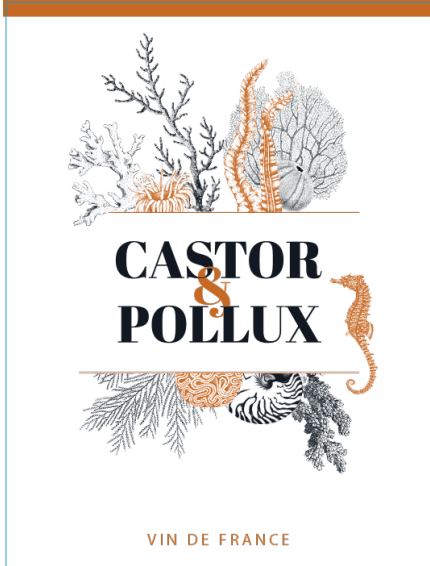


# CASTOR & POLLUX



## Castor & Pollux, Vin de France, Blanc

Vin de France, VSIG, France

### PRESENTATION

La gamme "Castor & Pollux" tire son inspiration des célèbres jumeaux de la mythologie grecque, protecteurs des marins et de la mer Méditerranée. Comme ces deux figures légendaires, nos vins blancs, rouges et rosés allient force et harmonie. "Castor & Pollux" est une invitation à partir à la rencontre des saveurs équilibrées et intemporelles du vignoble français.

### IN THE VINEYARD

Vendanges mécaniques.

### WINEMAKING

Pour prévenir l'oxydation des raisins, les grappes fraîchement récoltées sont recouvertes de neige carbonique. S'ensuit une courte macération pelliculaire de quelques heures, suivie d'un pressurage délicat. La fermentation se déroule ensuite dans des cuves en acier inoxydable à basse température, afin de maximiser l'extraction des arômes. Une attention particulière est portée à la protection du vin contre l'oxydation et à la préservation du gaz carbonique naturellement produit lors de la fermentation.

### AGEING

L'élevage sur lies est effectué pour préserver la fraîcheur naturelle du vin. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée, afin de conserver son acidité.

### TASTING

Avec sa robe jaune pâle, ce vin dévoile un nez intensément fruité, marqué par des arômes d'agrumes et de fruits de la passion, subtilement complétés par des notes de fleurs blanches. En bouche, il offre des saveurs fruitées, une fraîcheur éclatante, et un parfait équilibre entre rondeur et vivacité.

### FOOD PAIRINGS

Ce vin est excellent en apéritif et en accompagnement de poissons, crustacés, plats exotiques, poulet en sauce.

