



# CLOS DES ORFEUILLES

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

## FOCUS MILLÉSIME 2018

### Les particularités climatiques du millésime

- Un millésime de belle qualité et des rendements décents surtout après deux années de disette.
- Malgré un printemps capricieux, de forts orages et une pression cryptogamique importante; les mois de juillet et août surtout, panseront des cicatrices faites par le mildiou.
- Les vendanges débuteront tout début septembre avec certes un peu de retard mais nous obtiendrons de belles maturités, une qualité et une abondance.
- Un millésime solaire équivalent à 2003 concernant les degrés alcooliques acquis et sublimant 2005 pour sa qualité.

### La conduite du vignoble

- Conduite issue de l'agriculture biologique.
- Baies qualitatives.
- Un millésime sur la maturité.
- Terroir tardif qui profite de la belle arrière saison.
- Maturité complète.
- Un départ de végétation rapide avec un printemps un peu hostile et un été laissant place à la cicatrization des blessures .

### La vinification et l'assemblage

Depuis les prémisses de 2018, nous avons élaboré tous nos vins en levures indigènes sélectionnées sur nos propres parcelles (cela nous permet d'avoir une note minérale rarement obtenue).

- Vendanges mécaniques avec tri sélectif embarqué.
- Vinification parcellaire.
- Cuves en inox et cuves en béton souterraines
- Fermentation entre 18-20°C.
- Développement de la fermentation alcoolique par levure indigène.
- Elevage 8 mois sur lie.
- Assemblage des différentes cuves pour profiter de la complémentarité des parcelles.

## DATES DES VENDANGES

Le 28 août

## L'ASSEMBLAGE

Muscadet (ou Melon de Bourgogne) : 100%

## TERROIRS

Schistes, Micaschistes, Gneiss, Quartz et Amphipolites

## L'AVIS DES TECHNICIENS



Jean-Didier Brevet  
Régisseur



Cédric Pla  
Directeur technique

« Un millésime solaire qui supplantera 2015. Le Clos des Orfeilles 2018 sera solaire, fruité, iodé. Une complexité aromatique mélangeant exotisme et sérénité. Une robe d'un jaune paille inégalé. Une douce alchimie entre les millésimes 2003 et 2005. Il faudra apprécier ce rare millésime d'exception. »

## CERTIFICATIONS



## GARDE ET SERVICE

t° 14-16°C

T 5 à 10 ans

% 12% vol

## NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est limpide, aux reflets jaunes pâles.

Nez intense et complexe, entre fruits exotiques, agrumes, anis.

La bouche est riche mais conserve de la fraîcheur. Une aromatique complexe et persistante ajoute de la longueur en bouche.

## ACCORDS METS & VINS

Poissons fumés, bar en croûte de sel, poulet aux morilles, rôti de veau. Pour les connaisseurs, à l'apéritif sur un fromage de chèvre très affiné.

www.chateaux-castel.com

f @ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus  
21-24 rue Georges Guynemer  
33 290 Blanquefort - France  
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00