

2025

INVICTO

IGP Côtes de Gascogne

BLANC



TERROIR • Invicto puise ses racines dans le sol argilo-calcaire du vignoble languedocien.



VINIFICATION • Une macération pelliculaire de 12 h à froid est effectuée pour extraire les précurseurs aromatiques. Avant pressurage pneumatique, un égouttage statique est mis en œuvre pour sélectionner les jus. La fermentation est contrôlée à basse température permettant au Sauvignon d'exprimer toute sa typicité.



ASSEMBLAGE • 100% Sauvignon.



DÉGUSTATION • Sa robe brillante, jaune pâle aux reflets argentés, annonce un vin éclatant. Le nez s'ouvre sur des arômes fruités et végétaux, mêlant bourgeon de cassis, agrumes mûrs et une pointe florale. En bouche, l'attaque est souple et fraîche, puis laisse place à une belle gourmandise. La sucrosité bien dosée apporte de la rondeur sans alourdir, pour une finale expressive, fruitée et désaltérante..



METS & VIN • Invicto Blanc, parfait à l'apéritif, accompagne également à merveille tous vos poissons en sauce. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre à 10 et 12°C.



Joseph Castan

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com - www.josephcastan.com