



2023

# INVICTO

IGP Pays d'Oc

ROUGE



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



**VINIFICATION** • Vinifiées de manière traditionnelle, les grappes bénéficient d'une macération de 2 semaines. L'extraction se fait en douceur tout au long de la fermentation contrôlée à moins de 28°C donnant à ce vin toute sa complexité et son intensité aromatique.



**ASSEMBLAGE** • 100% Syrah



**DÉGUSTATION** • La robe est d'un grenat profond. Le nez mêle des arômes de fruits noirs mûrs à des notes d'épices douces, signature de la Syrah. En bouche, l'attaque est souple, avec une belle rondeur portée par une sucrosité généreuse. Les tanins sont fondus, et l'ensemble offre une sensation gourmande, relevée par une finale fruitée et légèrement épicée.



**METS & VIN** • Idéal à l'apéritif, Invicto accompagnera également vos fromages doux et crémeux. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



**SERVICE** • Servir entre à 16 et 18°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