



VILLAGE
CASTIGNO
SUSTAINABLE WINE RESORT

LA CAVE



CHÂTEAU CASTIGNO

Château Castigno compte 32 hectares de très vieilles vignes travaillées à cheval, en Agriculture Biologique et Biodynamique. Nous sommes un domaine viticole au service du terroir.

Un vignoble unique : la majeure partie des pieds de vignes ont entre 50 et 120 ans, en appellation St-Chinian, IGP Pays d'Hérault et Vin de France.



Sur de l'argile, du calcaire, parfois de la bauxite et des grès, le sous-sol d'Assignan est un diamant brut. Mené en agriculture biologique et biodynamique, le domaine s'engage en réalité bien au-delà. À Castigno, le respect du vivant est un tatouage indélébile. Ébourgeonnage, palissage et vendanges manuelles, travail du sol quasi exempt de mécanisation, fertilisation maison, toutes nos actions protègent la terre et la vigne.



LA CAVE : UN OUTIL UNIQUE AU SERVICE DE NOS VINS

urnommée « la Cathédrale du vin » par Le Parisien et « La cave la plus originale de France » par le Midi Libre, se présente comme une gigantesque bouteille de vin couchée, habillée de liège et fondue dans le paysage d'Occitanie. Au-delà de son aspect artistique, elle incarne un hommage vibrant au vin, véritable essence de Castigno.

Dans notre Cave, le vin prend vie avec grâce, avec l'encuvage par gravité et le respect infini du raisin. Dotée d'une grande diversité de cuves (béton, chêne, inox, grès, amphores), elle est un outil de travail exceptionnel. Notre engagement pour une hygiène impeccable nous permet de créer des vins purs, sans intrants, porteurs de l'essence même de notre terroir.

Nous élaborons des vins vrais, entiers et non corrigés. Là où les hommes ne suffisent pas, les chevaux interviennent. De l'observation naît l'action. Pas de systématisation mais une individualisation des pieds de vignes pour donner à chacun ce qu'il faut à son épanouissement. Les blancs surprennent par leur minéralité et leur fraîcheur. Droits et tendus, ils dansent entre acidité, vivacité et longueur. Les rouges de garde affichent leur noblesse et l'élégance de très beaux assemblages. Les rouges plus jeunes sont de vraies gourmandises fruitées, à déguster au coeur de l'été.

Les vins Castigno illustrent la complexité par la finesse.





LES ACTIVITÉS À CASTIGNO

Venez découvrir le monde de l'œnotourisme grâce à notre safari dans les vignes, nos ateliers vigneron ou encore la visite de notre cave !

ATELIER DEVENIR VIGNERON

48€ TTC

SAFARI DANS LES VIGNES

48€ TTC

VISITE DE LA CAVE

avec dégustation des vins bios du domaine.

9€ TTC



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

CHATEAU CASTIGNO

www.villagecastigno.com | Sustainable Wine Resort
Lieudit Castignan | 34360 Villespassans
+33 4 67 24 43 03 | œnotourisme@chateaucastigno.com

 [castignochateauvillage](https://www.instagram.com/castignochateauvillage)