CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Entre Amis blanc 2024

SON HISTOIRE
Nous avons vendangé le 5 septembre pour notre Sauvignon de Peyron, et le 12 septembre pour le Sémillon de Cazebonne.
Fermentation en cuve inox après un débourbage léger en levures naturelles. Les deux lots ont également fait leur fermentation malolactique pour plus de gras et de complexité.
Élevage en cuve sur lies et mise en bouteille en mars 2025. Léger sulfitage avant mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Dès l'ouverture, le vin peut paraître discret, presque sur la réserve : aération vivement conseillée. Après quelques minutes, il s'ouvre sur des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne), de zeste de citron confit, de verveine, avec une pointe lactée délicate, témoin d'une fermentation malolactique pleinement assumée.
En bouche, le gras du Sémillon structure, apporte du volume, tandis que le Sauvignon garde le cap, apporte de la complexité aromatique du Sauvignon quand il est bien mûr. La finale s'exprime sur une jolie amertume qui donne de la longueur.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Sauvignon blanc : 60%
Sémillon : 40%

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5%

TYPE DE SOL
Sablo-limoneux

RENDEMENT
35 hl/ha

ELEVAGE
8 mois de cuve en inox

GARDE
1 à 3 ans



LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
Sur cette cuvée, nous assumons de ne pas proposer un vin technique, thiolé, aromatique. Fuir la facilité pour présenter un blanc de bouche, un blanc de structure... pour encore plus de plaisir.

contact@cazebonne.fr