CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Qui est Yin, qui est Yang ? 2022

SON HISTOIRE

Le 23 septembre, nous avons rentré nos derniers sauvignons à parfaite maturité, mais également une parcelle de Merlot qui ne pouvait attendre.

Du raisin blanc vendangé le même jour que du raisin rouge, ce n'est pas si fréquent ici à Bordeaux, car commencent les rouges, on a bien souvent fini la vendange des blancs. Nous les avons vinifié ensemble dans une même cuve.

Ce n'est pas autorisé dans les appellations bordelaises de vinifier ensemble du blanc et du rouge, donc c'est tout naturellement que nous l'avons mis en bouteille sous le label Vin de France.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La cuvée est étonnante de fruit et de fraîcheur. Un vin qui surprend, qui peut rappeler certains gamay, avec une finale structurée qui ne peut renier ses origines bordelaises.

APPELLATION
Vin de France

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Merlot : 60%
Sauvignon blanc : 40%

DEGRÉ D'ALCOOL
12%

TYPE DE SOL
Graves et calcaire.

RENDEMENT
45 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en cuve en béton

GARDE
1 à 5 ans



LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Le blouge revient à la mode. C'est pourtant une chose très commune dans l'histoire du vignoble de vendanger ensemble blancs et rouges. Bien souvent, parce que les parcelles étaient complantées de nombreux cépages et qu'il était plus commode de vendanger tout cela en même temps.

Cette cuvée hommage à Serge Gainsbourg (Qui est In, qui est out...) est un vin de plaisir, qui peut se consommer frais. Un parfait vin d'été !

contact@cazebonne.fr