CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Le Malbec 2022

SON HISTOIRE

Cette cuvée est issue de notre parcelle de vieilles vignes de Peyron (40 ans). Vendangé à la main le 26 septembre, éraflé, puis fermentation en levures naturelles. Remontages légers pour une extraction douce. Ecoulage au bout de deux semaines.
Elevage en amphore de grès pendant un an. Mise en bouteille fin octobre 2023.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle robe rubis. Un nez, sur des notes de fruits noirs bien mûrs – mûre, cassis, myrtille – complétées par des touches épicées, réglissées.
L'attaque est ample, charnue, avec une belle concentration. La maturité solaire se traduit par une matière généreuse mais équilibrée, soutenue par une trame tannique soyeuse et une acidité bien intégrée, conférée par les sols sablo-limoneux. Les graves apportent, quant à elles, de la tension et une finale étirée, élégante, sur des notes de graphite et de fruits confits.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Malbec : 100%

DEGRÉ D'ALCOOL
12,8%

TYPE DE SOL
Argilo-sableux

RENDEMENT
40 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
3 à 5 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 88/100 dans la Revue du Vin de France d'avril 2024

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Proposer un 100% Malbec sur l'expression de ce cépage de plaisir.

contact@cazebonne.fr