CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Synergie 2022

SON HISTOIRE

Après une année marquée par de forts épisodes de canicule (17 journées avec des températures supérieures à 25°C), nous avons vendangé les merlots les 14 et 16 septembre, et les cabernet francs de cette cuvée le 6 octobre.

Fermentation en levures naturelles, macération de 3 semaines avec remontages légers. Elevage de 12 mois en amphore pour le cabernet-franc et en barrique et amphore pour le merlot. Mise en bouteille en décembre 2023.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, brillante, d'une intensité moyenne, intense aux reflets violacés. Nez expressif et complexe sur des notes florales, de tabac blond, de cacao. Quelques notes de sous-bois après agitation. La bouche ample et veloutée, portée par la richesse du Merlot. Les tanins sont présents, mûrs et soyeux, bien intégrés. La finale est longue, persistante, sur des notes fruitées et une fine touche minérale héritée de nos terroirs de Graves et de l'élevage en amphore.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Merlot : 76%
Cabernet Franc : 24%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,9%

TYPE DE SOL
Graves et sablo-limoneux

RENDEMENT
40 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
5 à 10 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : **93/100** dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2024 par la RVF

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

La quintessence de ce que nous cherchons à faire sur notre gamme de parcellaires. Montrer que nos vins peuvent être marqués par l'élégance, plus que la puissance. Ce vin mérite un long carafage pour exprimer toute sa puissance aromatique. Un vin de velours !

contact@cazebonne.fr