CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Argile Ocre 2022

SON HISTOIRE
La parcelle de Bouché est complantée de Sémillon, Sauvignon et Sauvignon gris. Notre meilleur terroir pour les blancs avec des vignes de 50 ans sur sols de Graves avec des argiles en profondeur. Vendange manuelle le 26 août de l'ensemble des cépages, permettant de co-fermenter des raisins surmaturés, avec des raisins mûrs et moins mûrs. C'est cette caractéristique qui va apporter son originalité à cette cuvée. Fermentation et élevage en amphores, ainsi qu'une barrique neuve de 500 litres. Mise en bouteille le 6 septembre 2023.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Robe d'un jaune paille brillant, aux légers reflets dorés. Le nez est d'une grande complexité et évolutif : fruits blancs bien mûrs (pêche de vigne, poire conférence), d'agrumes (zeste de citron, pamplemousse), notes exotiques (ananas frais, fruit de la passion) issues des Sauvignons plus mûrs. On perçoit l'élevage sous-jacent, tout en élégance. En bouche, l'attaque est à la fois ample et vive. La richesse apportée par les raisins surmaturés est parfaitement équilibrée par la fraîcheur des baies moins avancées, créant une dynamique savoureuse. La texture est soyeuse, onctueuse, avec un beau volume. Un vin blanc gastronomique, vibrant et singulier.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Sémillon : 55%
Sauvignon blanc : 30%
Sauvignon gris : 15%

DEGRÉ D'ALCOOL
12,9%

TYPE DE SOL
Graves avec une veine d'argile

RENDEMENT
25 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore et barrique

GARDE
1 à 15 ans



DISTINCTIONS
Millésime 2022 : Elue Cuvée Pirate - 92/100 "Guide des Meilleurs Vins de France 2025" par la Revue du Vin de France (RVF) - *Millésime 2020 :* 93/100 dans la RVF de juillet 2023 - *Millésime 2019 :* 91/100 Decanter par Georgie Hindle en janvier 2022, 91/100 dans la RVF de juin 2021

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
La complantation nous apprend que la juste maturité de chaque cépage dans sa parcelle n'est pas l'optimal de qualité absolu. Complanter, c'est allier des maturités éparses, allier de la fraîcheur avec des raisins surmaturés. On récolte en une journée un bouquet de complexité qui va permettre cette cuvée hors normes.

contact@cazebonne.fr