CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Astéries 2022

SON HISTOIRE

Ce parcellaire est issu de notre terroir de Darche, sur une fine couche de Graves, déposée sur une veine de calcaires à astéries (entre 1 et 3 mètres de profondeur). Le Merlot excelle sur ce terroir d'exception. Terrasse géologique FXb2 du pléistocène moyen, que l'on retrouve notamment au Château Suduiraut à Sauternes.

Vinification en cuve avec levures indigènes avec des températures de fermentation basses. Elevage d'un an en amphores de terre cuite avec pour résultat un vin aux tannins bien soyeux, très expressif sur le fruit.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Dès le premier nez, le vin impressionne par sa pureté aromatique : un bouquet de fruits noirs mûrs (prune, myrtille, cerise noire) enveloppé de notes florales (violette, iris), de graphite.

En bouche, l'attaque est ample, solaire, charnue, mais jamais lourde. Les tannins sont souples et crayeux et donnent au vin un relief vibrant, presque salin. Ce sont les calcaires à astéries qui imposent ici leur tension, apportant une fraîcheur bienvenue et minérale en finale.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Merlot : 100%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,9%

TYPE DE SOL
Graves et Calcaire

RENDEMENT
40 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
5 à 10 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 91/100 par Pierre Citerne dans la Revue du Vin de France de juillet 2024

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Montrer qu'il est possible de proposer un grand vin de terroir sans boisé.

contact@cazebonne.fr