CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Entre Amis rouge 2022

SON HISTOIRE
Après une année marquée par de forts épisodes de canicule (17 journées avec des températures supérieures à 25°C), nous avons commencé la vendange des merlots le 16 septembre. Les vendanges se sont ensuite échelonnées, parcelle par parcelle, pour se finir par les cabernet-sauvignons du terroir de 'Cazebonne', le 13 octobre 2022.
Fermentation en levures naturelles, macération de 3 semaines avec remontages légers. Elevage de 24 mois en cuve avant mise en bouteille le 20 décembre 2024.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Robe rubis avec des premières notes d'évolution. Nez expressif et gourmand, où dominent les arômes de fruits noirs, des notes plus compotées également, expression de ce millésime solaire. La bouche est structurée par des tannins bien fondus, après deux années d'élevage en cuve. Un Bordeaux prêt à boire, qui montre la complexité que peuvent exprimer les cépages de Bordeaux à maturité.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Merlot : 55%
Cabernet Sauvignon : 45%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5%

TYPE DE SOL
Graves

RENDEMENT
35 hl/ha

ELEVAGE
24 mois de cuve en béton

GARDE
1 à 5 ans



DISTINCTIONS
Millésime 2022 : 90/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2024 de la RVF et dans le numéro de juillet 2025

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
La cuvée Entre amis est un étendard de la production de Cazebonne. Montrer que le Bordeaux peut être d'un excellent rapport-qualité prix en proposant un vin à boire, qui ne renie pas ses origines. Best value for money comme disent les anglais !

contact@cazebonne.fr