CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Le Grand Vin rouge 2022

SON HISTOIRE

Après une année marquée par de forts épisodes de canicule (17 journées avec des températures supérieures à 35°C), nous avons vendangé les merlots de Cazebonne et Peyrous le 16 septembre, le cabernet-franc de Peyron le 6 octobre, pour finir par les cabernet-sauvignons de Cazebonne, le 13 octobre 2022.
Fermentation en levures naturelles, macération de 3 semaines avec remontages légers. Elevage de 12 mois en barrique de 500 litres en chauffe douce. 50% de barrique neuve.
Mise en bouteille en février 2024.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rubis profond. Le nez, puissant et complexe, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre, cerise noire confiturée), typiques du millésime solaire, rapidement complétés par des notes plus fraîches de graphite, de tabac, de cèdre et d'épices.
En bouche, l'attaque est ample et veloutée. La matière est riche et concentrée, portée par des tanins soyeux et bien intégrés, résultat d'une extraction maîtrisée et d'un élevage précis. Malgré la générosité du millésime, un bel équilibre. La finale est longue, persistante, sur des notes de fruits noirs et une fine trame boisée qui souligne l'ensemble.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Merlot : 70%
Cabernet-Sauvignon : 26%
Cabernet-Franc : 4%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5%

TYPE DE SOL
Argilo-sableux, graves et galets

RENDEMENT
25 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en fût de chêne de 500 litres Sylvain et Stockinger

GARDE
5 à 10 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 92/100 dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2025 par la RVF
*Millésime 2021 (*90/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2024 de la RVF), *millésime 2020 :* 93/100 dans la RVF Juillet 2023, Les meilleurs vins à prix accessible

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Revisiter le grand vin rouge de Bordeaux en proposant un vin accessible dès sa jeunesse. Notre terroir de Graves nous aident, avec des sols qui apportent plus de l'élégance que de la puissance. Nos vinifications en extraction douce contribuent à ce plaisir immédiat. Ce qui ne veut pas dire que l'on ne pourra pas le garder !

contact@cazebonne.fr