CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Feldspath 2022

SON HISTOIRE
100% de sauvignons issus de notre magnifique parcelle de Peyron, sur sols sablo-limoneux.
Récolte sur deux maturités différentes : un premier lot à juste maturité sur la fraîcheur, un deuxième un peu plus mûr.
Vendange manuelle égrappée, et fermentation en amphores de grès.
Élevage sans soufre pendant 12 mois en amphore. Léger sulfitage avant mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Robe limpide, or pâle. Des notes de zeste de citron, de poire fraîche. Peu à peu, s'ouvrent des arômes plus mûrs (pêche blanche) ainsi que quelques touches fumées.
L'attaque est pleine ciselée, portée par la fraîcheur du premier lot vendangé à juste maturité. La matière se développe ensuite avec une texture ample, presque enveloppante, apportée par les raisins plus mûrs et l'élevage en amphores. L'équilibre est remarquable entre tension minérale, gourmandise du fruit et salinité. La finale est longue, nette, portée par des amers nobles et une sensation crayeuse en rétro-olfaction.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Sauvignon blanc : 100%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,1%

TYPE DE SOL
Sablo-limoneux

RENDEMENT
45 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
3 à 5 ans



DISTINCTIONS
Millésime 2022 : 90/100 dans la Revue du Vin de France d'avril 2024 (RVF)
Millésime 2019 : 90/100, RVF juin 2022, meilleure note des Graves

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
Une cuvée de sauvignon pour re-conquérir les détracteurs de ce cépage décrié.

contact@cazebonne.fr