CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Galets 2022

SON HISTOIRE

Les Cabernet-Sauvignons sont issus de notre plateau de Cazebonne, sur une terrasse alluvionnaire de la Garonne, formée au pléistocène inférieur moyen. Des sables, graves et galets affleurent sur les parcelles.

Fermentation en levures indigènes. Fermentations malolactiques en cuve sur lies de pressurage. Elevage ensuite en amphores de terre cuite de différentes chauffes (plus ou moins grande porosité) pour une durée de 16 mois. Sulfitage léger avant mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

D'un rouge profond aux reflets grenat, intense et limpide. Nez ouvert, sur des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, prune), soulignés par des notes épicées. La bouche est droite, fraîche, portée par une belle acidité naturelle. La matière est dense mais sans lourdeur, avec une trame tannique fine et étirée, aux tanins crayeux et parfaitement intégrés. La longue macération et l'élevage sur lies offrent du fond et une texture souple, tandis que la finale, tendue et saline.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Cabernet-Sauvignon : 100%

DEGRÉ D'ALCOOL
13,1%

TYPE DE SOL
Graves et galets

RENDEMENT
30 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
1 à 7 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 91/100 dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2025 par la Revue du Vin de France

Millésime 2020 : 92/100 dans la Revue du Vin de France de juin 2022

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Montrer que l'on peut proposer avec ce cépage un vin d'une très belle élégance et buvabilité. Un Bordeaux qui rappelle certains crus languedociens.

contact@cazebonne.fr