CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Comme un goût de Sémillon 2022

SON HISTOIRE
Vendanges le 7 septembre 2022 de Sémillon sur un bel équilibre. Pressurage lent puis débourbage 24h à 12°C. Fermentation alcoolique en levures naturelles et malolactique en cuve inox.
Non filtré, non collé.
Mise en bouteille en avril 2023

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Ce vin séduit d'emblée par sa robe d'un jaune paille brillant aux reflets dorés. Le nez est une invitation à la dégustation, avec des arômes généreux de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), de miel de fleurs, et une délicate touche de cire d'abeille ou d'amande fraîche. En bouche, la texture est ample et caressante, un véritable concentré de gras sans lourdeur, soutenu par une acidité juste qui apporte équilibre et fraîcheur. La finale est longue, suave, sur des notes miellées. Un pur plaisir !

APPELLATION
Vin de France

LABELLISATIONS
En conversion bio

CÉPAGES
Sémillon : 100 %

DEGRÉ D'ALCOOL
12,2%

TYPE DE SOL
Sableux

RENDEMENT
35 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en cuve en inox

GARDE
1 à 5 ans



LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
J'adore le Sémillon, mais il est presque toujours assemblé au Sauvignon, comme si on lui reprochait sa discrétion aromatique. Certes, c'est un cépage plutôt discret au nez, parce qu'il est modeste. Mais en bouche, quel bonheur, cela a un vrai goût de raisin. Cela nous replonge vers les vendanges à la dégustation des baies à même le pied.

contact@cazebonne.fr