CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Le Grand Vin blanc 2022

SON HISTOIRE

Après une année marquée par de forts épisodes de canicule (17 journées avec des températures supérieures à 35°C), les pluies ont été les bienvenues fin août pour finir la maturité des raisins. Les sauvignons de Cazebonne et Semillons de Peyron ont été récoltés le 30 août et co-fermentés en barriques de 500 litres. 50% de barriques neuves (Sylvain et Stockinger). Pressurage lent puis débourbage 24h à 12°C avant entonnage. Fermentation alcoolique en levures naturelles et malolactique en fûts sur lies. Léger bâtonnage en fin de malolactique. Mise en bouteille en septembre 2023.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune paille brillant, aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur une belle complexité, mêlant arômes de fruits blancs mûrs (pêche, poire), d'agrumes confits (citron, pamplemousse rose) et notes florales (chèvrefeuille, acacia). Un boisé déjà présent en arrière plan.
En bouche, l'attaque est ample et généreuse, témoignant de la maturité du millésime. La texture est enveloppante, presque crémeuse grâce à l'élevage sur lies, et porte une aromatique persistante où le fruit se marie à des notes miellées typiques du Sémillon. La finale est longue, sur de jolies amertumes, qui apporte complexité et longueur en bouche.

APPELLATION
Graves

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Sauvignon blanc : 75%
Sémillon : 25%

DEGRÉ D'ALCOOL
13%

TYPE DE SOL
Argilo-sableux, Graves

RENDEMENT
40 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 la Revue du Vin de France d'avril 2024 et 92/100 Gault&Millau
Millésime 2021 : 91/100 dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2024" par la Revue du Vin de France
Millésime 2020 : 15/20 dans la RVF en juillet-août 2020 et 92/100 dans le Guide des meilleurs Vins de France 2023 de la RVF

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Le Grand Vin est l'expression de ce qu'est pour nous un grand vin blanc de Bordeaux : des raisins mûrs, une vinification traditionnelle mais avec un débourbage court qui préserve la complexité du fruit et des arômes, un élevage en fût de chêne qui doit être présent mais discret et qui doit servir à magnifier l'expression du vin.

contact@cazebonne.fr