CHÂTEAU **CAZEBONNE**

La Macération 2022

SON HISTOIRE

Nous avons vendangé le 30 août, à la main, nos sémillons de Peyron, ainsi qu'une partie de nos sauvignons de Cazebonne. Ils ont été égrappés puis assemblés en cuve pour démarrage des fermentations en levures indigènes. Fermentation au contact des peaux de 20 jours comme sur un vin rouge, légers remontages et contrôle des températures pour ne pas dépasser les 25°C.
Il a ensuite fait l'objet d'un élevage de 6 mois en barrique et amphore, avant mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée aux reflets orangés, légèrement trouble, témoin d'un vin vivant et peu interventionniste. Nez expressif et complexe, sur des notes de zestes d'agrumes confits, de thé noir, de fleurs séchées et de noyau d'abricot. À l'aération, on perçoit des notes plus épicées (curcuma, poivre blanc), et une fine touche boisée fondue, héritée de l'élevage mixte en barrique et amphore.
La bouche est ample, structurée, presque tannique, mais portée par une fraîcheur remarquable. L'équilibre est subtil entre tension, volume et une fine amertume finale qui prolonge le vin avec précision.

APPELLATION
Vin de France

LABELLISATIONS
Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES
Sauvignon : 60%
Sémillon : 40%

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5%

TYPE DE SOL
Graves et argilo-sableux

RENDEMENT
35 hl/ha

ELEVAGE
6 mois en barrique et amphore

GARDE
1 à 5 ans



DISTINCTIONS

Millésime 2022 : 92/100 dans la Revue du Vin de France d'avril 2024
Millésime 2021 : 91/100 dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2024 par la Revue du Vin de France
Millésime 2020 : 92/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2023 de la RVF

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Vin de macération, plus que vin orange. Rester sur le registre du vin blanc tout en s'appuyant sur la complexité qu'apporte la macération.

contact@cazebonne.fr