



6 Bouteilles 75 cl Château CAHUZAC - Vin Rouge - Cuvée Tradition 2014

Fabricant : Château CAHUZAC

Modele : -

Château CAHUZAC
Cuvée Tradition 2014
APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Cabernet : 20%

Cot : 20%

PRODUCTION

100.000 bouteilles

TERROIR

Cette cuvée provient de nos meilleures parcelles. Le résultat donne un vin aromatique, structuré et équilibré.

Ces vignes sont âgées de 15 à 35 ans avec une densité de plantation de 4.500 pieds/ha.

Les rendements sont raisonnés grâce à un épamprage dans la souche et un effeuillage systématique des négrettes et syrah.

VINIFICATION

2014 : superbe millésime. Une année classique pour la région avec un hiver relativement doux et un printemps pluvieux. Un été classique, chaud et relativement sec, ainsi que des vendanges ensoleillées ont permis de vendanger en pleine maturité. Grâce à ces bonnes conditions météorologiques, nous avons donc obtenu un millésime vraiment exceptionnel quant à la qualité des arômes et au soyeux des tannins.

Un constant travail de suivi parcellaire a permis de sélectionner les vignes les mieux adaptées à cette cuvée. Si l'éraflage n'est pas systématique, la vinification et l'élevage sont basés sur le travail du fruité et de la fermeté de ce vin grâce à différentes techniques : contrôles des températures, délestage et micro-oxygénation. Après environ 18 mois d'élevage en cuve sans collage ni filtration, le Château CAHUZAC est assemblé puis mis en bouteille 2 mois plus tard. Il repose 3 mois minimum en tiré-bouché avant sa commercialisation.

DEGUSTATION

Robe rubis et brillante aux reflets rouges et pourpres très soutenus.

Nez intense, très expressif, de style mur (orange confite), côté moka, grain de café, torréfié.

L'équilibre en bouche se fait sur la douceur et la rondeur. Vin très aromatique sur des notes d'orange, de fruits murs (cerises). Le côté réglissé donne une légère sensation de fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Les plats du Sud-Ouest (magret, confit de canard, etc.), grillades, salades composées, poissons grillés (thon, saumon). Mais aussi les préparations de viande avec des fruits (canard à l'orange, Jarrets de porc ou veau avec un zeste d'orange, canard à la cerise, boudin aux fruits) ou les préparations à base de légumes (sauté de légumes).

PALMARES et REVUE DE PRESSE

2009: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011

1 Etoile Guide Hachette des Vins 2011



Créé le vendredi 19 janvier 2018

>

Médaille de bronze - Concours des Vins du Sud-Ouest 2009
CONDITIONNEMENT
Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles
Prix : €39.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le dimanche 01 mars 2015