



>



6 Bouteilles 75cl - Château CAZE - Vin Rouge - Cuvée Concerto 2014

Fabricant : Château CAZE

Modele : Concerto

Château CAZE

Château CAZE - Vin Rouge - Cuvée Concerto 2014

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 70%

Syrah : 15%

Cabernet Franc et Sauvignon : 15%

TERROIR

Le vignoble du Château Caze, au coeur de l'aire AOC, regroupe 15 hectares de boulbènes caillouteuses et de rougets, sols arides qui font toute l'originalité de notre terroir.

Une conduite raisonnée de la vigne - le travail est soigneusement étudié dans un souci constant de respect de l'environnement -, associée à un bon ensoleillement et à de chaudes arrière-saisons, limite les rendements et favorise la maturation.

PRODUCTION

12000 bouteilles

VINIFICATION

Le Concerto 2010 est élaboré à partir de vignes donnant des rendements moyens de 40 à 45 hl/ha. Les cépages sont vinifiés séparément, les macérations, à 30°C, pouvant durer de 10 à 15 jours. La mise en bouteille intervient après élevage d'une année en cuve.

Il peut se conserver 5 à 6 ans.

DEGUSTATION

Les vins rouges Concerto, élevés en cuve selon la méthode traditionnelle, privilégient souplesse et puissance aromatique pour accompagner la cuisine familiale.

Ils développent des arômes de fruits rouges, de fleurs et d'épices : vif, des arômes de violette, cassis et réglisse ; ce vin souple et fruité peut être bu avec des grillades et du fromage ; c'est un vin structuré, avec des tanins fermes pour accompagner des plats riches et relevés.

A déguster entre 16 et 18°C.

PALMARES et REVUE DE PRESSE

Mill.2007 : Médaille de Bronze au Grand Concours des Vins du Sud-ouest

Sélectionné par le Guide HACHETTE

CONDITIONNEMENT

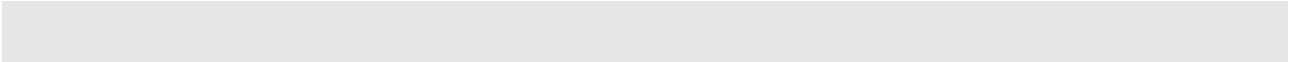
Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €40.80



Créé le mardi 14 août 2018

>



Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le lundi 21 août 2017