



Créé le vendredi 23 mars 2018

>



>



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

Fabricant : Château CAZE

Modele : Patrimoine

Château CAZE

Château CAZE - Vin Rouge - Cuvée Patrimoine 2014

2012: Etoilé par le Guide Hachette 2015

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc et Sauvignon : 25%

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.

Les vins sont élevés dans le superbe chai du XVIIIème siècle, creusé en sous-sol et bâti en brique toulousaine, qui procure naturellement fraîcheur et stabilité de température.

PRODUCTION

8000 bouteilles

VINIFICATION

Le Patrimoine 2009, élaboré à partir de nos plus vieilles vignes, est élevé en fût de chêne pour développer sa puissance et son élégance.

Les cépages sont vinifiés séparément, les macérations, à 30°C, pouvant durer jusqu'à 18 jours.

C'est à la fin de son deuxième hiver en cave, soit dix-huit mois après la récolte, que ce vin est mis en bouteille.

Il peut se conserver 7 à 8 ans.

DEGUSTATION

Ce vin présente une belle complexité aromatique : fleurs et épices douces, puis des fruits rouges sur un fond boisé.

En bouche, rondeur et fraîcheur, gras, matière et fruité; des tanins fermes qui devront encore s'assouplir en finale : prévoir deux années de garde.

On pourra le déguster (16-18°C) sur des côtelettes d'agneau, magrets de canard grillés, côtes de boeuf, gibiers et fromages.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €55.80

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