

OLIVIER CAZENAVE

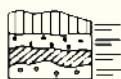
MONTAGNE SAINT-ÉMILION

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2023

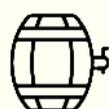
Le millésime 2023, très mûr et sain, a permis une fermentation en grappes entières façon bourguignonne.



50% Merlot / 50% Cabernet Franc - 14,5% alcool



Vignes de 5 hectares sur le plateau argilo-calcaire de l'appellation à 500 mètres de l'AOC Saint-Emilion.



Encuvage en cuves ciment de la vendange en grappes entières afin de réaliser une fermentation intrapelliculaire (les sucres fermentent à l'intérieur de la baie) pendant 18 jours.



Assemblage des 2 cuves (Merlot et Cabernet Franc) et Elevage sans sulfite en cuve inox jusqu'au printemps suivant pour la mise en bouteille.

Cette cuvée à la robe intense est surtout marquée par un aromatique très expressif avec des notes très fruitées (fruits rouges, noirs et grenade mûre) et épicées (poivre fin, cannelle).

Bouche pleine et juteuse, déroulant avec précision son fruit, matière charnue tenue par de beaux tanins aboutis finissant sur des notes de petits fruits rouges frais (groseille).



Un vin si gourmand qu'il peut conduire tout un repas, de l'apéritif au plat, une volaille de préférence !



Conseil : Servir entre 16 et 18°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.

