

OLIVIER CAZENAVE

POMEROL « PURPLE »

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2023

J'aime bien dire que Pomerol est ma « Terre d'accueil »,
là où tout a commencé pour moi avec le Vin.

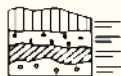
Avec cette cuvée « Purple », c'est la quintessence de
l'appellation que j'ai voulu restituer : des notes
parfumées et complexes posées sur des tanins de ronds
et élégants. Bien aidé par le millésime 2023 en plus ...



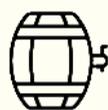
44.932977 N, 0.221919 O



100% Merlot - 13% alcool



Vignes de 0,5 hectares sur un sol argilo-sableux.



Vendanges : Manuelles

Vinification : Bio-protection pendant les vendanges et à
l'encuvage pas de sulfitage.

Macération tout en douceur pendant la fermentation,
macération post-fermentaire d'une semaine, puis écoulage
en fûts de chêne neufs.

Elevage : En fûts neufs jusqu'au mois de Novembre 2024
pour mise en bouteille en suivant, sans filtration.



Robe grenat intense et brillante encore fringante

Arômes « parfumés », j'entends par là complexes et
harmonieusement mêlés entre fruits rouges et noirs.

Bouche généreuse, déjà salivante et pleine qui appelle un
beau mariage !



La palette est si large... avec l'agneau tendre et moelleux bien
sûr, une viande rouge ou blanche cuite à basse température,
sans artifice afin que chacun s'exprime pleinement.



Conseil : Servir entre 16 et 18°C

Garde conseillée : A minima 20 ans.