

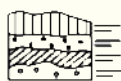
OLIVIER CAZENAVE

SAINT-ÉMILION

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2024



100% Merlot – 12,5% alcool



Vignes de 20 hectares sur la commune de Saint-Hippolyte, en pieds de coteaux, sur des sols argilo-sableux.



Vendanges : Manuelles

Vinification : Encuvage de la vendange en cuves inox après tri et éraflage. Macération en douceur quelques remontages et cuvaison plutôt courte, entre 10 et 14 jours.

Elevage : Mise en fûts neufs de chênes européens avant écoulage et élevage jusqu'au mois de Juin de l'année suivante.



Robe grenat, beaucoup d'intensité aromatique de fruits rouges (cerise) et noirs (myrtilles, mures) sur un fond épicé. En bouche, c'est l'impression de fraîcheur et d'intensité aromatique qui domine avec une forte envie d'y retourner pour bien s'en assurer.



Un vin de déjeuner, sur une cuisine légère mais raffinée et élégante, à vous de trouver les accords à base de légumes et viandes blanches relevées...



Conseil : Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : A minima 20 ans.

