Olivier Cazenave

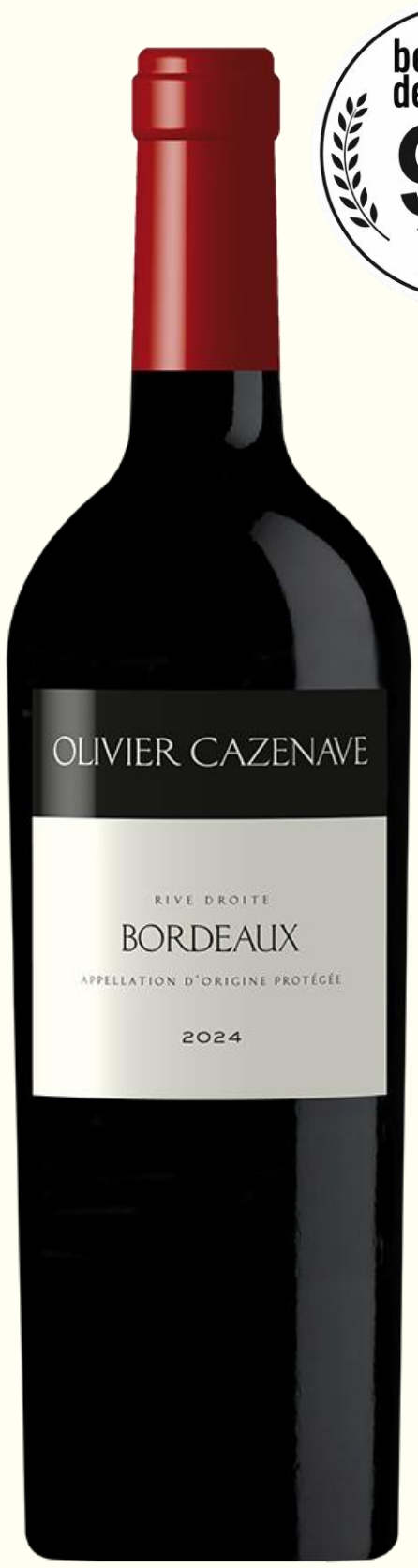
Bordeaux Rouge

Appellation d'Origine Protégée

2024

Pour ceux qui me connaissent, produire un Bordeaux facile et élégant a toujours été une
exigence.





bettane + desseauve 90 /100

100% Merlot - 12,5% alcool

Argilo-Calcaire. Vignes de 2 hectares sur les coteaux de l'Entre-Deux-Mers.

Vendanges : Mécaniques
Vinification : Encuvage de la vendange en cuves inox après éraflage. Macération en douceur, remontages quotidiens et cuvaison de 14 jours.
Elevage : en cuve inox sous staves sélectionnées avec brassage pour une mise en bouteille au Printemps suivant (Avril).

Robe grenat aux reflets violines ; nez cerise mûre, appétant et frais, finissant sur de la menthe poivrée. En bouche, c'est un jus rond et léger, dans la continuité du nez, tout en fraîcheur et arômes de fruits rouges.

Un vin facile pour une cuisine qui l'est tout autant : charcuteries, grillades, rôtisseries…

Conseil : Servir entre 15 et 17°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.

CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE