Olivier Cazenave

Clos du canton des ormeaux

Appellation d'Origine Protégée Pomerol

2021

1667m², le plus petit domaine de Pomerol des Merlot de 40 ans complantés avec des Cabernet-Francs !





85% Merlot / 15% Cabernet-Franc – 13% alcool

Vignes de 1667m² sur un sol argilo-sableux sur moyenne terrasse de l'Isle.

Vendanges : Manuelles en cagettes.
Vinification : Après éraflage manuel, entonnée en barriques de 500 litres pour fermentation. Travail de pigeage et mouillage des marcs. Écoulage et décuvage par gravité après.
Elevage : 18 mois avec de légers bâtonnages sur lies fines avant les grands froids.

Nez très expressifs de petits fruits rouges et noirs, enrobés d'épices douces et souligné par une pointe de truffe.

Je le sers sur une cuisine automnale, champignons et viandes cuites au fours.

Conseil : Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : Dès maintenant et à minima 20 ans.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE