Olivier Cazenave

Pomerol « Blue »

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.
Cette cuvée « Blue » se veut plus proche de la tradition des Pomerol actuels avec une cuvaison plus longue que je ne me serais sûrement pas autorisé sur un autre millésime ...





90% Merlot / 10% Cabernet- Franc – 14% 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 aux reflets noirs
Notes de fruits mûrs rouges et noirs (cerise noire, mûre, groseille) et épicées.
Bouche construite et pleine, aux tanins maitrisés, appelant une cuisine savoureuse !

Des accords classiques avec des belles pièces de viandes comme un quasi de veau grillé aux morilles par exemple.

Conseil : Servir entre 16 et 18°C
Garde conseillée : A minima 20 ans.