Olivier Cazenave

Puisseguin Saint-Émilion

Appellation d'Origine Protégée
2023

dans
cette appellation mais les Merlots 2023 se sont
montrés si remarquables que j'ai craqué et j'ai bien
fait ! Comment le Merlot retrouve toute sa noblesse grâce à une belle maturité de fruit et des calcaires





100% Merlot - 15% alcool

Vignes de 3 hectares sur les terrasses de calcaire affleurant.

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 noire et intense ; nez marqué par des notes expressives de fruits noirs (mûre et cassis) et également des notes empyreumatiques très envoutantes.
En bouche, tanins suaves, denses et veloutés à la fois, traçant le vin sur une belle longueur et un équilibre incroyable entre maturité et fraîcheur.

Un vin de gastronomie appelant de belles viandes rouges ou blanches, volailles de qualité et poêlée de légumes de saisons…

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE