

# Chateau de Cazenove Bordeaux Supérieur rouge 2010



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Louis de CAZENOVE (Bordeaux)

Millésime: 2010

Appellation: Bordeaux Supérieur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 85/100

Cépage dominant: merlot

Description brève du produit :

Excellent **Bordeaux Supérieur** situé à la lisière de l'**appellation Margaux**, dans l'**immense millésime 2010**. Elégant, bien mûr, avec une parfaite harmonie entre fruité et structure : après 6 ans d'élevage au château (voisin de Château Dauzac, Cru Classé de Margaux), ce **costaud** 2010 est proposé "à point" en 2018 et durera encore un peu en cave. Habituellement exporté à 100%, nous avons réussi à retenir quelques cartons.

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE CAZENOVE**

Commentaires sur ce Chateau de Cazenove 2010 :

**Commentaire du domaine :** (**Médaille d'or** au concours mondial de Bruxelles 2012 et **médaille d'Argent** au Los Angeles International Wine Challenge 2014) *La Robe de ce millésime exceptionnel, brillante et limpide, dévoile une teinte d'un rouge-tuilé profond et brillant. Les arômes expriment la confiture de cerise noire, la crème de cassis. La bouche, ample, aux tanins enrobés offre une finale fondu, longue et persistante. Garde 10 ans et plus.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, 28th Oct. 2016) : 85/100. *The 2010 de Cazenove has a ripe mulberry, briary and slightly peaty bouquet, fully mature but with decent definition if not quite delivering the complexity you feel it might have had. The palate is medium-bodied with grainy tannin, well judged acidity and the depth of fruit you expect from a 2010 - blackberry, tobacco, a pinch of white pepper and a little Graves-like smokiness towards the finish that needed to show more tension and structure. It is a satisfactory Bordeaux Supérieur to be consumed now and over the next couple of years. Tasted August 2016. Drink date 2016-2019.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Domaine :** 15 hectares, dont 12,5 hectares plantés.

**Sol :** "Palus secs" et argile silicieuse.

**Densité des plants :** 5000 pieds/hectare, âgés de 21 ans en moyenne.

**Cépages :** 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

**Travail de la vigne:** Mécanique, sans herbicide ni insecticide depuis 1996.

**Fermentation alcoolique :** 20/25 jours à 28C°, thermorégulation par ruissellement .

**Elevage :** 14 mois, alternant chêne français et cuves inox, puis 5 ans en bouteilles au château.