

Chateau de Cazenove Bordeaux Supérieur rouge 2015



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Louis de CAZENOVE (Bordeaux)

Millésime: 2015

Appellation: Bordeaux Supérieur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: merlot



Description du produit :

**PRESENTATION DU CHÂTEAU DE CAZENOVE
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Chateau de Cazenove 2015

La Revue du Vin France n°639 (mars 2020) : 15/20. Sélectionné dans "**les Bordeaux de garde à moins de 15 euros**". Avant le 2016 très réussi, Louis de Cazenove livrait ce 2015 de toute beauté dédié aux notes de cerise noire et de fleurs. Bien enrobée, la bouche est moelleuse, les tanins parfaitement polis, ce qui profite à l'élégance de l'ensemble.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, 28th Oct. 2016) : 88/100. *The 2015 de Cazenove has a very pleasant bouquet that is positively bursting with mulberry and crushed strawberry, just a touch of iodine in the background. The palate is smooth on the entry with satisfying depth, just a light grip exerted by the tannin. An initially tinny note soon dissipated on the finish and what you are left with is just a delicious and well-made Bordeaux Supérieur that should drink well for 4-5*

years. Tasted August 2016. Drink date 2017-2021.

The Decanter : 90/100. One of my favorites of the tasting. Red fruit aromatics with some vanilla aspects from oak. The palate is fresh and lifting, with light red berry fruit notes, and a certain medium body marked by lift and tannins that are smooth. Located between Château Dauzac and Château Siran in Margaux, the wine are predominantly Merlot based and matured in oak barrel for 12 months.

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Sol : "Palus secs" et argile siliceuse.

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 2 ans en bouteilles au château.

Description brève du produit :

15/20 RVF. Excellent **Bordeaux Supérieur** situé à la lisière de l'**appellation Margaux**, dans l'**immense millésime 2015**. Après un millésime 2010 qui tient encore toutes ses promesses en 2018, voilà un 2015, grand et puissant millésime là encore, qui durera au moins 5 ans dans une bonne cave. Mais vous pouvez commencer à le déguster en 2018 avec un gibier, des plats épicés ou des fromages forts.