Chateau de Cazenove Bordeaux Supérieur rouge 2016

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX
Vigneron(ne): Louis de CAZENOVE (Bordeaux)
Millésime: 2016
Appellation: Bordeaux Supérieur
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: merlot
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

16/20 RVF. Excellent **Bordeaux Supérieur** situé à la lisière de l'**appellation Margaux**, voisin de Château Dauzac (cru classé à Margaux). Un **superbe millésime 2016**, moins puissant que 2015 mais avec plus de finesse. Malgré les très faibles rendements pour cause de gel, 2016 est ainsi concentré et d'un équilibre remarquable en Médoc. Le vigneron avoue d'ailleurs qu'il le préfère à ses si recherchés 2015 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE CAZENOVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Chateau de Cazenove Bordeaux Supérieur rouge 2016

La Revue du Vin de France (mars 2020) : classé **n°2** de la sélection "Bordeaux de Gastronomie", dans un article signé Yohan Castaing intitulé "*Bonnes affaires : savourez ces très beaux Bordeaux et Bordeaux Supérieurs à prix serrés*". Ce 2016 reçoit une note de **16/20**, juste en dessous de la meilleure note des 356 échantillons dégustés pour cet article, 16,5/20... on frôle la pole position !

"Avec des notes de cerise noire et de fruits noirs al dente, le nez est élégant, racé ; la bouche enjouée, juteuse à souhait. 12€"

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 au minimum en bouteilles au château.