

Cassini, Saint-Emilion rouge 2021



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Arnauld de CASSINI (Saint-Emilion)

Millésime: 2021

Appellation: Saint-Emilion

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: merlot

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un Saint-Emilion de vigneron, atypique car non élevé en fût, ce qui lui apporte un joli fruit et une belle fraîcheur. Vive le merlot ! Un domaine microscopique à la production confidentielle.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CASSINI
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Cassini, Saint-Emilion rouge 2021

Pour les curieux : L'étrange **courbe dessinée sur l'étiquette** est un hommage à l'ancêtre du vigneron, Jean-Dominique Cassini, un mathématicien - astronome - cartographe qui a "inventé" en 1680 l'ovale qui porte son nom, familièrement appelé "yeux de chat" ou encore la "cassinoïde", qui décrit les mouvements vrais du Soleil, et ses diverses distances à la Terre (pour

faire simple !). Il en est question dans la fameuse *Encyclopédie* de d'Alembert en 1784, une fierté familiale ;-)

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cassini Saint Emilion : 2 hectares

Cépages : 85 % Merlot + 15 % Cabernet Franc

Vinification :

Aucun intrant.

Pas de filtration ni collage.

Uniquement les levures naturelles du raisin pour la fermentation.

Cassini figure sur la carte de nombreux restaurants étoilés :

- Guy Savoy *** Michelin, Paris
- Alain Passard *** Michelin, Paris
- Le Prince de Galles ** Michelin, Paris, chef Stéphanie Le Quellec, sommelier Philippe Marques.
- Alain Sanderens ** Michelin, Paris
- Marc Meurin ** Michelin, Lillers (62)
- Domaine de Chateauvieux ** Michelin, Philippe Chevrier, Genève
- L'Oasis ** Michelin, Frères Rimbault, Cannes Mandelieu (06)
- La Table du Lancaster ** Michelin Julien Roucheteau, Paris
- L'Escarbille * Michelin, Régis Douysset, Meudon (92)
- L'Angélique * Michelin, Régis Douysset, Versailles (78)
- La Cape * Michelin, Nicolas Magie, Cenon (33)
- Auberge A La Bonne Idée * Michelin, St Jean au Bois (60)
- Eric Maio * Michelin, Montauroux (83)
- Chez Bruno à Lorgues (83). Le grand spécialiste de la truffe.