

Gamme Détente

Cazalet rouge 2018

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



- **Cépages**

Cabernet sauvignon, grenache

- **Vignoble**

Notre Cazalet rouge provient des cépages syrah, grenache et cabernet et d'une sélection rigoureuse sur des parcelles au sol de grès et argilo-calcaires. Ce terroir, associé à une taille soignée, donne naissance à de petites grappes aux baies concentrées qui parviennent à pleine maturité fin septembre.

- **Vinification**

La vendange est totalement égrappée puis foulée avec modération. La fermentation est tenue à basse température, 25 °c afin de privilégier le fruit.

La macération prolongée, assistée de dégustations quotidiennes, n'extrait que le meilleur et développe une structure souple et harmonieuse.

- **Analyse Organoleptique**

Robe soutenue, reflets grenats

Nez : Notes de fruits noirs (cassis, mûre) accompagnées d'une légère touche végétale (rhubarbe, réglisse).

La bouche est à l'unisson, soutenue par des tanins présents mais souples qui confèrent un bel équilibre.

- **Accords mets et vins**

Grillades, viandes rouges, fromages.

Potentiel de garde de 3 à 5 ans.

A servir entre 16 et 18°

Causse – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron