

Cazade Vins

CHÂTEAU ROC DE CAZADE BORDEAUX BLANC AOP

Château Roc de Cazade est une propriété qui regroupe cent quinze hectares de vignes à St Léger de Vignague, au cœur du vignoble bordelais.

La première apparition du vignoble ainsi que la propriété datent de 1831.

La Famille Lambert a racheté le vignoble en 1945 et leur fille Gilberte assurera la succession.

Mariée en 1960 à René Cazade, l'expansion de la propriété se fera tout d'abord grâce à la polyculture (très commun à l'époque).

La conversion au 100% vigne se fera dans les années 1970.

Une succession de rachats consécutifs accompagnés d'un programme de replantation fort en fera un des vignobles les plus performants de la région de l'Entre deux mers, produisant des vins de grande qualité.



L'ENCEPAGEMENT

Une répartition des trois cépages Bordelais Sauvignon 75%, Sémillon 15%, Muscadelle 10%.

LE TERROIR

Nature argilo calcaire parsemé de graves sur les points culminant du bordelais.

LA VINIFICATION

Elle est réalisée en cuves acier inox avec régulation des températures. Récolte de la vendange à basse température, débourbage à froid dès la récolte de la vendange.

Vinification en cuve inox thermo-contrôlée à 18 degrés, macération pelliculaire, élevage sur les lies fines avec remuage.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS

Grande finesse, vin aromatique aux arômes de sauvignon et d'agrumes particulièrement équilibré, belle longueur en bouche en raison d'un élevage sur les fines apportant gras et rondeur. Belle couleur transparente en raison de son jeune âge.

ACCORDS METS/VIN

Apéritif, fruits de mer, viandes blanches et fromages secs seront idéals pour apprécier ce bordeaux blanc inégalé par son caractère aromatique et sa finesse.