

Château Cazauviel Margaux AOC

Diep en intens rood. In de neus aroma's van zwarte bessen, kruiden en vanille. De wijn is mooi gebalanceerd, rond, zijdezacht en delicaat met aroma's van zwart fruit en kruiden. De afdronk is lang met geroosterde boventonen en een verrassende frisheid.

Artikelnummer:	08008940
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2020
Streek:	Bordeaux
Appellatie:	Margaux
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Clarence Dillon Wines
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

In 1978 erfde Régis Bernaleau Château Cazauviel van zijn vader. Het ligt in de Margaux appellatie en het terroir bestaat uit grind en is gelegen op het Arsac-plateau, in de buurt van Château Giscours en Château du Tertre. Het domein omslaat 15 hectare en de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 45 jaar.

Vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Koude voor-fermentatie maceratie en de wijn wordt geblend voor de malolactische fermentatie. De wijn rijpt vervolgens 5 tot 18 maanden in eikenhouten vaten waarvan 60% nieuw en 40% tweede gebruik.

Diep en intens rood. In de neus aroma's van zwarte bessen, kruiden en vanille. De wijn is mooi gebalanceerd, rond, zijdezacht en delicaat met aroma's van zwart fruit en kruiden. De afdronk is lang met geroosterde boventonen en een verrassende frisheid.

Ideaal gecombineerd met kip en ander geroosterd vlees.