



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU CAZEAU

Bordeaux Rosé

ORIGINE - TERROIR

Le Château Cazeau jouit d'une magnifique chartreuse girondine dont les origines remontent au 16^e siècle. Il est idéalement situé à Gornac, sur l'une des voies les plus anciennes de l'Entre-Deux-Mers, à seulement quelques kilomètres à l'est de Sauveterre de Guyenne. Son vignoble de plus de 300 hectares, dont 6 sont dédiés à l'élaboration de ce rosé, bénéficie d'une situation exceptionnelle sur des coteaux argilo-calcaires culminant à 110 mètres d'altitude et principalement exposés sud. Plantées tout au tour du château, les vignes sont judicieusement réparties entre cépages rouges et blancs selon les terroirs. D'une moyenne d'âge de 35 ans, elles sont cultivées avec soin, de manière traditionnelle et dans le respect de leur environnement. Le vaste chai dispose de tous les équipements modernes (contrôle des températures, pressoir pneumatiques, micro-oxygénation) nécessaires pour élaborer des grands vins.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles
Sols enrichis avec des fumures organiques

VINIFICATION

Pressurage direct
Débouillage avec abaissement de la température entre 7 et 8
Départ en fermentation entre 14 et 16° pour extraire les meilleurs arômes

CÉPAGES

80% Merlot
20% Cabernet Franc

DÉGUSTATION

D'une belle couleur rose aux reflets grenadine, le Château Cazeau rosé révèle un nez exotique et minéral aux notes de fraises des bois et d'écorce d'orange. La bouche est savoureuse et s'étire sur de délicats arômes d'agrumes.

ACCORDS METS & VINS

Le rosé de Château Cazeau se dégustera sur des tartes salées, des plats de poissons crus (sushis, sashimis) ou des poissons cuisis tels que brandade de morue, dorade provençale ou bouillabaisse.
Servir entre 8° et 10°C.

RÉCOMPENSES

2017 : Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2018
2016 : Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2017
Médaille d'Or – Concours Gilbert & Gaillard 2017
Médaille d'Argent – Concours de Mâcon 2017
2015 : Médaille d'Argent – Concours de Blaye 2016
Médaille d'Argent – Concours de Mâcon 2016
Médaille d'Argent – Concours Gilbert & Gaillard 2016
2014 : Médaille d'Argent – CWSA 2015



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 PINEUILH – France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - ssaffon@maisonlestar.com - www.maisonlestar.com