



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

### CHÂTEAU CAZEAU

#### Bordeaux Rouge

##### ORIGINE – TERROIR

Le Château Cazeau jouit d'une magnifique chartreuse girondine dont les origines remontent au 16<sup>e</sup> 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 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

Limitation des rendements  
Macérations longues  
Vinification traditionnelle avec extraction contrôlée et maîtrise des températures

##### CÉPAGES

50% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon  
20% Cabernet Franc

##### DÉGUSTATION

Paré d'une belle robe rubis intense, le Château Cazeau dévoile au nez de délicates notes de fruits noirs. Rond en attaque, la bouche est d'un bel équilibre, aux arômes de fruits mûrs, de boisé fondu et de moka.

##### ACCORDS METS & VINS

Le Château Cazeau s'accordera harmonieusement avec les viandes rouges grillées, les volailles rôties ou les desserts à base de fruits rouges.  
Servir à 18°C.

##### RÉCOMPENSES

2017 : Médaille Argent – Concours de Bordeaux 2018  
Médaille Argent – Concours de Bruxelles 2018  
Médaille d'Or – Concours de Lyon 2018  
2016 : Médaille d'Or – Concours de Lyon 2017  
Médaille d'Or – Concours Gilbert & Gaillard 2017  
Médaille d'Argent – Concours de Mâcon 2017  
2015 : Médaille d'Or – Concours de Paris 2016  
Médaille d'Or – Concours de Blaye 2016  
Médaille d'Argent – Concours de Lyon 2016



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](mailto:ssaffon@maisonlestar.com) - [www.maisonlestar.com](http://www.maisonlestar.com)