



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

### CHÂTEAU CAZEAU La Réserve

#### Bordeaux Blanc

##### 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, presseur pneumatiques, micro-oxygénation) nécessaires pour élaborer des grands vins.

##### CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée  
Tailles manuelles  
Sols enrichis avec des fumures organiques

##### VINIFICATION

Sélection des vendanges  
Limitation des rendements  
Macération pelliculaire  
Vinification à froid avec présence de bois alternatif  
Elevage sur lies fines

##### CÉPAGES

50% Sauvignon  
50% Sémillon

##### DÉGUSTATION

Le Château Cazeau La Réserve arbore une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, intense et élégant, dévoile des jolis parfums mêlant fleurs blanches et boisé. . Souple et tonique en attaque, le palais monte longuement en puissance et en volume. La finale révèle des notes acidulées (agrumes et fruits à chair blanche) et finement toastées.

##### ACCORDS METS & VINS

Le Château Cazeau La Réserve sera idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poisson comme le carpaccio de saumon à l'aneth et de la dorade rôtie. Il trouvera également sa place sur une viande blanche telle que le sauté de veau crème et champignon. Et pour finir pourquoi ne pas l'associer avec un comté affiné ou un chabichou. Servir entre 8 et 10°C.

##### RÉCOMPENSES

2017 : Médaille de Bronze – Concours de Bordeaux 2018



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