



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU CAZEAU La Réserve

Bordeaux

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 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

Sélection des vendanges
Limitation des rendements
Macérations longues
Vinification traditionnelle avec extraction contrôlée et maîtrise des températures
Elevage et vieillissement en barriques de chêne merrain, renouvelées par tiers, pendant 12 mois

CÉPAGES

50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION

Le Château Cazeau La Réserve affiche une robe grenat soutenu. Le nez, fin et intense, exhale des notes de fruits noirs frais accompagnées d'une nuance toastée fondue. Après une attaque souple, la bouche marie remarquablement rondeur et structure avant de s'étirer longuement sur des tanins bien soyeux.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Cazeau La Réserve sera le compagnon privilégié des viandes rouges telles que l'entrecôte grillée ou le pavé de bœuf aux cèpes. Il pourra également être dégusté sur une volaille ou un gigot d'agneau, sans oublier les fromages comme le vieux gouda ou le laguiole.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Argent – CWSA 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