Château de Cazeneuve

Le Roc des Mates - rouge



Le château de Cazeneuve est situé à 1 km du village de Lauret, sur une petite route traversant les vignes du Pic-Saint-Loup, dans un cirque naturel adossé au Causse de l'Hortus. Sa situation géographique spécifique permet de tenir les vignes à l'abri des vents forts que peut connaitre la région. En 1987, André Leenhardt a repris le domaine. En 2010, son fils Quentin, le rejoint et apporte un autre style, plus léger, afin de compléter la diversité de la gamme.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 55% syrah, 45% mourvèdre

VINIFICATION : Vinifié et élevé 24 mois en demi-muids majoritairement avec 20% de bois neuf.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera des viandes rouge relevées, de l'agneau en jus de thym ou une daube de joue de bœuf aux olives.

GARDE : 10 à 15 ans

SPÉCIFICITÉS : Le nez offre de belles notes de garrigue, un peu de grillé, de fruits noirs mûrs. En bouche, beaucoup de volume et de puissance avec une fraîcheur marquée et une finale sur la réglisse et le poivre noir