Château de Cazeneuve

Le sang du Calvaire - 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) : 50% syrah, 50% mourvèdre

VINIFICATION : Vinifié et élevé 24 mois en majorité en demi-muids avec quelques fûts neufs.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera des viandes rouges racées comme un tournedos de bœuf, une gardianne de taureau mais aussi sur un magret juteux.

GARDE : 15 ans et plus.

SPÉCIFICITÉS : Robe d'un grenat profond aux reflets violacés. Le nez peur être discret au départ puis se révèle riche et complexe avec une palette de notes allant des fruits noirs très mûrs aux épices douces ainsi que quelques notes de vanille. Bouche ronde et gourmande avec beaucoup de volume et une belle attaque. Juste équilibre entre acidité et rondeur. Notes de cacao cru, de pruneaux à l'eau de vie, explosion d'épices, le tout sur une finale d'une longueur exceptionnelle.