

# OLIVIER CAZENAVE

ACHILLE

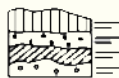
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MONTAGNE SAINT-EMILION

2019



50% Merlot Noir /50% Cabernet-Franc  
13% alcool



Graves sur argiles profondes – Vignes de 0,5ha.



Vendanges : Manuelles  
Vinification : En totalité en demi-muids de 500 litres avec pigeage manuel.  
Elevage de 18 mois en demi-muids.



Aromes très fins et délicats, typiques des beaux Cabernets-Francis.  
Bouche dense et charnu, prête à accompagner des mets puissants.



Filet de bœuf rôti aux cèpes, Risotto aux cèpes, Comté affiné 24 mois...



Conseil : Servir entre 15 et 18°C  
Garde conseillée : Dans les 10 ans.