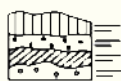


# OLIVIER CAZENAVE

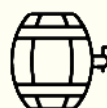
AUX PLANTES  
AOC SAINT-EMILION GRAND CRU  
2020



80% Merlot / 20% Cabernet Franc - 13% alcool



Sables et argiles fines en pied de coteaux  
Vignes de 1ha.



Vendanges manuelles et assez précoces pour  
garder une bonne fraîcheur

Vinification : Pour les Merlots, on tri la  
vendange, érafle et foule, pigeage quotidien et  
macération légère de 2 semaines afin de  
respecter la délicatesse des tanins et du fruit.

Elevage en fûts de chêne d'occasion (2 à 4 ans)  
de 225L.



Rond, gourmand, généreux en matière et en  
arômes (fruits rouges frais, framboise, cerise...)  
Des beaux tannins de garde.



Carré d'agneau, une volaille rôtie ou un fromage  
affiné...



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