

OLIVIER CAZENAVE

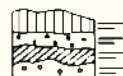
ECHAPPÉE BEL CLARET

CLARET APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2025

La meilleure façon de boire un rouge frais,
c'est de le mettre au frais.



100% Merlot - 13% alcool



Argilo-Calcaire. Vignes de 4 hectares



Vendanges mécaniques.

Éraflage suivi d'une macération courte mais intense.
Écoulage avant la fin de la fermentation alcoolique.

Élevage : En cuve béton pendant 5 mois.



Robe rubis intense et brillant.

Au nez, des arômes marqués par les fruits rouges,
cerises mûres, fraises écrasées et groseilles.

La bouche est jeune et fringuante, marquée par un
bel équilibre entre maturité et fraîcheur. Des tanins
très gourmands et plaisants.



Volailles rôties, tian de légumes, salade estivale de
poulet...



Conseil : Servir entre 15 et 17°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.

