

OLIVIER CAZENAVE

GRAVES BLANC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2025

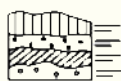
L'envie de produire un grand blanc sur la
Rive Gauche de Bordeaux !



44,538789° N, -0.222398° O



50% Sauvignon /50% Sémillon - 13% alcool



Sables pour les Sauvignons blancs et graves et argile bouché pour les Sémillons.



Vendanges : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct des vendanges séparément. Séparation en plusieurs temps des lies grossières pendant la fermentation.

Elevage : En fûts de 5 ans de 500 litres avec batonnage régulier pour une mise en bouteille fin du mois de Juin 2026 après la fermentation malolactique en fûts.



Belle maturité du millésime 2025 offrant un vin ample et généreux, riche en longueur et en complexité.

Notes aromatiques riches et élégantes de fleur blanche (acacia), de fruits blancs parsemées de touches de vanille et Moka.



Un vin de gastronomie par excellence pour accompagner poissons au four et en sauce, volailles de qualité et légumes braisés, jusqu'aux fromages.



Conseil : Servir entre 10 et 14°C

Garde conseillée : Jusqu'à 10 ans.

