

OLIVIER CAZENAVE

L'ENCLOS DES GRAVES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MONTAGNE SAINT-EMILION

2020



100% Merlot - 14% alcool



Graves sur argiles profondes – Vignes de 2ha. .



Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle en cuve ciment, sans contrôle de température et alternance de pigeage et remontage. Macération de 3 à 4 semaines.

Elevage partiel en barriques de 225 litres de 3/5 années.



Vins puissant, charnu, bien marqué par son terroir. Très belle acidité qui vient équilibrer l'effet solaire du millésime 2020.



Carré d'agneau rôti, Tataki de bœuf légèrement fumé, Ravioles de champignons sauvages, Brie truffé...



Conseil : Servir entre 15 et 17°C
Garde conseillée : Dans les 7 ans.