Olivier Cazenave

LA CAPITANE
AOC BORDEAUX
2024





100% Merlot Noir – 12,5% alcool

Argilo-limoneux sur couche calcaire.
Vignes de 15ha.

Vendanges mécaniques.
Vinification : Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuve avec une macération d'environ 3 semaines.
Elevage en fûts de 225 litres et 500 litres de 2 ans.

Vin très gourmand, très rond et tout en fraîcheur avec une très belle aptitude à la garde.

Parmentier de canard confit, burger de bœuf charolais et cheddar affiné, risotto crémeux aux champignons forestiers, tartes aux myrtilles peu sucrée…

Conseil : Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE