

OLIVIER CAZENAVE

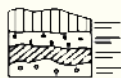
LA CAPITANE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2020



100% Merlot Noir - 14% alcool



Argilo-limoneux sur couche calcaire.
Vignes de 1,8ha.



Vendanges : Manuelles et mécaniques.
Vinification : Les raisins sont égrappés puis vinifiés
en foudre bois uniquement et avec une macération
d'environ 3 semaines.
Elevage en fûts de 225 litres et 500 litres de 1 an,
2 ans et 3 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.

