

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



La macération

Château Cazebonne



Région : Bordeaux, France.

Appellation : Vin de France.

Domaine : Château Cazebonne.

Cépages : 21% Sauvignon Gris, 79% Sémillon

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions : La Revue du Vin de France: 92/100

Robe : jaune clair, reflets dorés.

Nez : superbe nez envoûtant, parfumé, de fruits très mûrs, mangue rôtie, abricot, orange et miel.

Bouche : une bouche racée, avec une texture crayeuse, une structure tannique très fine, une vraie pureté et harmonie. Le fruit est crémeux, sur l'abricot mûr, la pêche, la mangue. Belle finale, accompagnée d'une grande fraîcheur qui vient rehausser les saveurs de caramel au beurre et d'épices.

Conclusion : un Bordeaux très original, un grand blanc de gastronomie qui tire sur le vin orange tout en restant très accessible!

Service : servir à 12°C. Wrap aux falafels fumés, légumes d'été en sauce à l'orange, bibimbap.

Levures naturelles. Fermentation au contact des peaux pendant 12 jours, avec 50 % de grappes entières dans deux amphores en terre cuite. Élevage de 9 mois, sans aucun soufre ajouté.

Teneur en alcool : 12.7%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93868 75 2020 **Prix catalogue :** 24.10