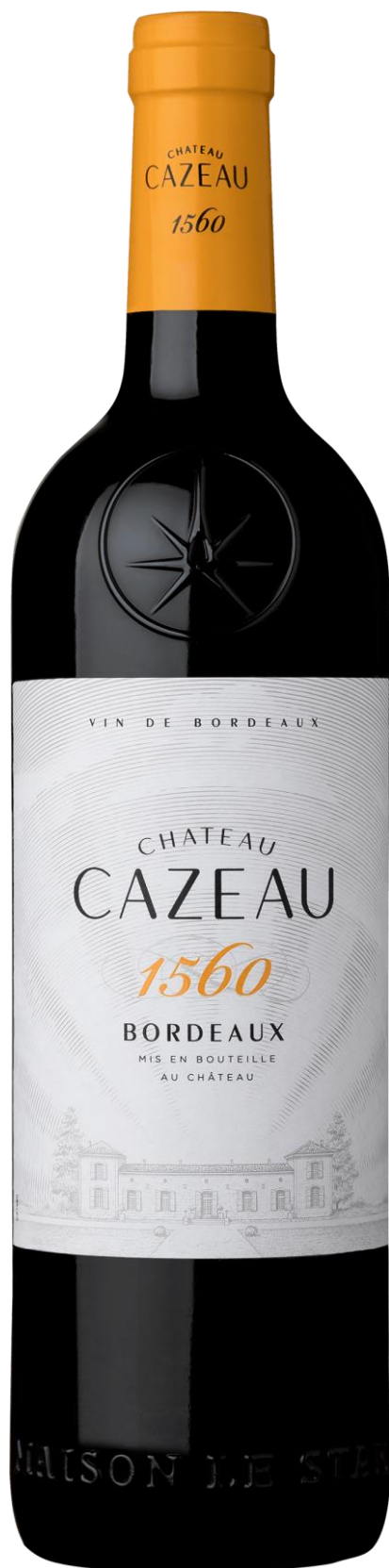




MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR



CHATEAU CAZEAU 1560

Bordeaux

ORIGINE - TERROIR

Le Château Cazeau jouit d'une magnifique chartreuse girondine dont les origines remontent au 16^e siècle. Il est idéalement situé à Gornac, sur l'une des voies les plus anciennes de l'Entre-Deux-Mers, à seulement quelques kilomètres à l'est de Sauveterre de Guyenne. Son vignoble de plus de 300 hectares bénéficie d'une situation exceptionnelle sur des coteaux argilo-calcaires culminant à 110 mètres d'altitude et principalement exposés sud. Plantées tout au tour du château, les vignes sont judicieusement réparties entre cépages rouges et blancs selon les terroirs. D'une moyenne d'âge de 35 ans, elles sont cultivées avec soin, de manière traditionnelle et dans le respect de leur environnement. Le vaste chai dispose de tous les équipements modernes (contrôle des températures, pressoir pneumatiques, micro-oxygénation) nécessaires pour élaborer des grands vins. Cette cuvée a été élaborée en référence à la première mention écrite du château, datant de 1560, et rend hommage aux cinq siècles d'histoire viticole du domaine qui ont contribué à forger le savoir-faire d'aujourd'hui.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles
Sols enrichis avec des fumures organiques

VINIFICATION

Sélection parcellaire parmi les plus vieilles et qualitatives
Limitation des rendements
Macérations longues
Vinification traditionnelle avec extraction contrôlée et maîtrise des températures

CÉPAGES

50% Merlot
30% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION

Paré d'une robe limpide aux reflets rubis, le Château Cazeau 1560 dévoile au nez un bouquet marqué par les fruits noirs, les petits fruits des bois, soulignés d'un boisé grillé. L'attaque est tendre et laisse place à une élégante structure où les notes vanillées dominent et s'étirent sur une longue finale chaleureuse, aux arômes de confiture de figes.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Cazeau 1560 s'accordera harmonieusement avec les viandes rouges grillées, les volailles rôties ou les desserts à base de fruits rouges.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or – Concours de Lyon 2017
Médaille d'Or – Concours Gilbert & Gaillard 2017
Médaille d'Argent – Concours de Macon 2017



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.com