



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR



### CHÂTEAU CAZEAU Le Moulin

#### Bordeaux

##### ORIGINE - TERROIR

Le Château Cazeau jouit d'une magnifique chartreuse girondine dont les origines remontent au 16<sup>e</sup> 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, presseur pneumatiques, micro-oxygénation) nécessaires pour élaborer des grands vins. Les archives racontent que l'histoire du moulin à vent surplombant le vignoble est étroitement liée à celle du Château Cazeau. En effet, depuis sa construction en 1601 par les propriétaires de l'époque, le moulin veille toujours 4 siècles plus tard sur les vignes et la propriété.

##### CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée  
Tailles manuelles  
Sols enrichis avec des fumures organiques

##### VINIFICATION

Sélection parcellaire parmi les plus qualitatives et précoces  
Limitation des rendements  
Vinification reprenant les principes de la vinification intégrale en barrique : apport maîtrisé d'oxygène, apport important de bois, forte extraction et nombreux délestages

##### CÉPAGES

100% Merlot

##### DÉGUSTATION

D'une robe très colorée et profonde, Le Moulin exhale un bouquet frais et élégant, évoquant la violette, les baies noires et la cerise sur fond toasté. Ample, rond et suave en attaque, le palais reste près du fruit, étayé par des tanins fermes, un boisé ajusté et par une fine acidité donnant du nerf et de l'allonge;

##### ACCORDS METS & VINS

Le Château Cazeau Le Moulin sera l'accompagnement idéal des viandes rouges grillées, des viandes blanches en sauce ou encore des fromages doux.  
Servir à 18°C.

##### RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or - Concours de Lyon 2018  
Médaille d'Argent - Concours de Bruxelles 2018  
Médaille d'Argent - Concours de Bordeaux 2018



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](http://www.maisonlestar.com)