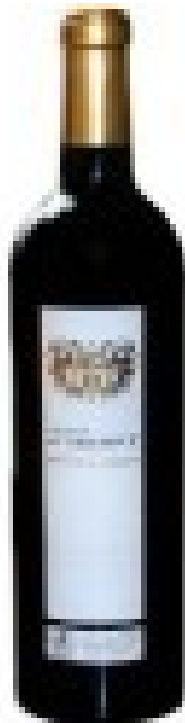


# Chateau de Cazenove Bordeaux Supérieur rouge 2015



Prix du produit :

**37,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Louis de CAZENOVE (Bordeaux)

Millésime: 2015

Appellation: Bordeaux Supérieur

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: merlot

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU CHÂTEAU DE CAZENOVE  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Chateau de Cazenove 2015**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, 28th Oct. 2016) : 88/100. *The 2015 de Cazenove has a very pleasant bouquet that is positively bursting with mulberry and crushed strawberry, just a touch of iodine in the background. The palate is smooth on the entry with satisfying depth, just a light grip exerted by the tannin. An initially tinny note soon dissipated on the finish and what you are left with is just a delicious and well-made Bordeaux Supérieur that should drink well for 4-5 years. Tasted August 2016. Drink date 2017-2021.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Domaine :** 15 hectares, dont 12,5 hectares plantés.

---

**Sol** : "Palus secs" et argile siliceuse.

**Densité des plants** : 5000 pieds/hectare, âgés de 21 ans en moyenne.

**Cépages** : 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

**Travail de la vigne**: Mécanique, sans herbicide ni insecticide depuis 1996.

**Fermentation alcoolique** : 20/25 jours à 28C°, thermorégulation par ruissellement .

**Eleavage** : 14 mois, alternant chêne français et cuves inox, puis 2 ans en bouteilles au château.

#### **Description brève du produit :**

Excellent **Bordeaux Supérieur** situé à la lisière de l'**appellation Margaux**, dans l'**immense millésime 2015**. Après un millésime 2010 qui tient encore toutes ses promesses en 2018, voilà un 2015, grand et puissant millésime là encore, qui durera au moins 5 ans dans une bonne cave. Mais vous pouvez commencer à le déguster en 2018 avec un gibier, des plats épicés ou des fromages forts.