

CHÂTEAU
CAZAL VIEL
Larmes des Fées

APPELLATION SAINT-CHINIAN CONTRÔLÉE
2003

Le Château Cazal Viel abrite une grotte souterraine où coule une précieuse source. La légende dit que des fées habitent près de cette source et préservent sa pureté. Jusqu'à la fin du siècle dernier, les femmes des villages voisins, Cessenon et Cazouls, se retrouvaient à la source pour laver leur linge et partager les ragots. Selon la légende, leur méchanceté et leurs querelles ont causé beaucoup de chagrin aux fées et parfois on pouvait les entendre pleurer.

Vigneron

Henri Miquel fait de merveilleux vins de syrah depuis plus de 25 ans. Cette cuvée exceptionnelle et rare est l'aboutissement de ses années de travail et d'expérience sur les terroirs uniques de l'appellation St. Chinian.

Terroir

AOC Saint-Chinian : sols argilo-calcaires, culture raisonnée, palissage 5 fils.

Rendement moyen

Moins de 25 hl/ha. Sélection parcellaire.

Production

Limitée à 3,000 bouteilles par an.

Cépage

Syrah.

Elevage

18 mois en barriques de chêne neuf français.

Vinification

Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, collage (albumine d'œuf), légère filtration avant mise en bouteille.

Conditionnement

Bouteille Bourgogne Sommelière 750 ml.

Dégustation

Un vin à la robe grenat profond à reflets rouges intenses. Le nez est complexe et intense avec des notes toastées qui évoluent vers des arômes de vanille, d'amandes fraîches et de fruits secs. L'harmonie entre le bois et les notes de fruit est superbe. La bouche est opulente et concentrée aux tanins soyeux. Un merveilleux équilibre avec une belle longueur en bouche.

Accord mets - vin

Larmes des Fées est le vin idéal pour le gigot d'agneau, le bœuf, les barbecues et le gibier. Egalement parfait avec le fromage.

Conseil du sommelier

La qualité de son élevage, la maturité de ses tanins permettent de garder ce vin pendant 15 ans. Il est recommandé de l'ouvrir 2 à 3 heures avant le service à une température de 17°C.

Château Cazal Viel is home to an underground cavern with a precious spring. Local folklore tells of a group of fairies that inhabit the spring and guard its purity. Until the turn of the last century, the women of the local villages, Cessenon and Cazouls, met at the spring to wash their clothes and share the village gossip. According to the legend, their vicious gossip-mongering and bitter rivalry caused much sadness amongst the fairies and on occasion, the sound of fairies tears was heard.

Winemaker

Henri Miquel has been making wonderful syrah wines for over 25 years. This exceptional cuvée is the culmination of his years of experience and work with the unique terroirs of the St. Chinian appellation.

Terroir

AOC Saint-Chinian: calcareous clay soil, environmentally-friendly farming methods, 5 wire trellising.

Average yield

Under 25hl/ha. From selected parcels.

Production

Limited to 3,000 bottles per year.

Grape variety

Syrah.

Oak ageing

Aged for 18 months in new French oak barrels.

Vinification

Destemming, long ageing with temperature controlled fermentation, fining (egg white), light filtration before bottling.

Packaging

Sommelière Burgundy bottle 750 ml.

Tasting characteristics

This wine displays a deep purple robe with intense red highlights. The bouquet is complex and intense with toasted notes, finishing on hints of vanilla, fresh almonds, and dried fruit aromas. There is a superb harmony between the wood and the fruit notes. On the palate, the body is unctuous with superb concentration and silky tannins. A beautifully balanced wine with a big finish.

Food pairings

Larmes des Fées is ideal with roast lamb, beef dishes, barbecued ribs or game. Also good with cheese.

Sommelier's recommendation

This wine has been vinified and aged to the highest standards. The maturity of the tannins will enable it to age successfully for up to 15 years. If possible, should be decanted 2-3 hours before serving. Best served at 17°C.