

CHÂTEAU
CAZAL VIEL
Vieilles Vignes

APPELLATION SAINT-CHINIAN CONTRÔLÉE
ROUGE 2004

Terroir

Sélection parcellaire. Sols argilo-calcaires, culture raisonnée, rendement 45 hl/ha.

Cépages

Sélection de vieilles vignes ayant jusqu'à 90 ans : principalement Syrah avec Grenache. Ce sont deux des cépages traditionnels de l'appellation Saint-Chinian.

Vigneron

Henri Miquel.

Vinification

Vinification traditionnelle, élevage en cuve inox, 55% élevé en fût de chêne pendant 2 ou 3 ans (chêne français et américain), collage (albumine d'œuf), légère filtration sur terre avant mise en bouteilles.

Conditionnement

Bouteille Bourgogne Classic 750 ml.

Dégustation

Vin de couleur grenat intense à reflets violets. Nez fin, agréable, intense et épicé (poivre noir et clous de girofle). En bouche, c'est un vin rond et gras qui fait preuve d'un très bel équilibre entre les tanins, le boisé et le gras.

Accord mets - vin

Ce vin accompagnera harmonieusement les viandes grillées, les volailles ainsi que les fromages de caractère.

Conseil du sommelier

On pourra laisser vieillir ce vin 3 à 5 ans. Il est recommandé d'aérer ce vin en carafe quelques heures avant la dégustation.
La température de service est de 16° à 18°C.

Soil type

Calcareous clay soil farmed in an environmentally - friendly manner, average yield 45hl/ha.

Grape varieties

Selection of old vines (up to 90 yrs): mainly Syrah with Mourvèdre, Carignan and Cinsault. These are the traditional grapes of the Saint Chinian region.

Winemaker

Henri Miquel.

Winemaker notes

Rigorous parcel selection.
Traditional vinification, matured in stainless steel tanks: 55% aged in 2 and 3 year old oak barrels (French and American oak), fining (egg white), light earth filtration before bottling.

Packaging

Classic Burgundy bottle 750 ml.

Tasting characteristics

An intense garnet robe, with purple highlights. The nose is intense and spicy with hints of black pepper and cloves. On the palate, this wine is round and texturous and shows a very fine balance between tannins and oak.

Food pairings

An elegant match for grilled meats, chicken dishes and the cheese board.

Sommelier's recommendation

This wine may be aged successfully for 3-5 years. If possible decant the wine a few hours before tasting, in order to release its aromatic potential.
Best served at 16 – 18 °C.