

# CHÂTEAU CAZAL VIEL

CUVÉE DES FÉES  
2004

## APPELLATION SAINT-CHINIAN CONTRÔLÉE

Il y a de nombreuses légendes attachées au Château Cazal Viel. L'une d'elles raconte l'histoire d'une grotte, située à proximité du vignoble, qui depuis toujours est habitée par des fées. C'est en hommage aux légendes et savoirs ancestraux du Languedoc que Henri Miquel a créé cette cuvée riche des arômes de son terroir.

### **Terroir**

Sols argilo-calcaires, culture raisonnée, exposition Nord-Sud, palissage 5 fils. Rendement 42 hl/ha

### **Cépage**

Dominante Syrah.

### **Vigneron**

Henri Miquel.

### **Vinification**

Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, élevage en cuve inox, collage (albumine d'œuf), filtration sur terre et très légère filtration avant mise en bouteilles pouvant occasionner un dépôt.

### **Dégustation**

Vin de couleur rouge intense, limpide, à reflets violets et rosés. Nez agréable, intense et complexe de fruits rouges (cassis, framboise) et d'épices (poivre noir et clous de girofle). En bouche, l'attaque est franche. Tanins souples mais bien présents. C'est un vin rond, qui présente un très bel équilibre entre sa générosité et ses tanins. Rétro-olfaction sur le fruit et les épices, finale fruitée et généreuse, avec une bonne persistance aromatique.

### **Accord mets - vin**

Ce vin accompagnera avec panache les viandes en sauce, les gibiers à plumes et les foies gras.

### **Conseil du sommelier**

On pourra laisser vieillir 5 à 8 ans ce vin très bien équilibré, très aromatique, aux tanins fondus. Une aération en carafe une heure avant dégustation est recommandée afin de profiter de tout son potentiel aromatique.

Température de service entre 16 et 17 °C.

There are many legends related to Château Cazal Viel. One tells about a cave situated next to the vineyard, which has always been considered home by fairies. Henri Miquel created this rich cuvée, full of its terroir aromas, as a tribute to the legends and ancestral knowledge of the Languedoc.

### **Soil type**

Calcareous clay soil, environment-friendly farming, North-South orientation, trellis system 5 wires. Average yield 42 hl/ha.

### **Grape variety**

Mainly Syrah.

### **Winemaker**

Henri Miquel.

### **Winemaker notes**

Destemming, long tank fermentation with temperature control, aged in stainless steel tanks, fining (egg white), earth filtration and very light filtration before bottling which can cause slight sediment precipitation in the bottle.

### **Tasting characteristics**

An intense red wine, with purple and pink highlights. The red fruit (blackcurrant, raspberry) and spices (black pepper, clove) bouquet is intense and complex. In the mouth, the round, supple tannins show a great balance with the generosity of the wine. Retro-olfaction on the fruit and the spices. The final is fruity and generous. Long finish.

### **Food pairings**

This wine will be an elegant match with stewed meats, game birds and foie gras.

### **Sommelier recommendation**

This very well balanced, very aromatic, melted tannin wine may be aged for 5 to 8 years. It is recommended to decant the wine one hour before tasting, in order to release its aromatic potential.

Best served at 16 - 17 °C.