Château de Cazeneuve Blanc, 2025

Château de Cazeneuve
FRANCE, LANGUEDOC, LANGUEDOC

Le soleil du sud de la France apporte de la texture et du fruit à cette cuvée.

CODE SAQ
11853439

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
29.45 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	30% Roussanne, 30% Grenache blanc, 20% Viognier, 10% Marsanne, 5% Vermentino
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 28 et 33 ans (Grenache et Rolle ont été plantés en 1993, la Roussanne et le Viognier en 1999)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/l
SUPERFICIE	45 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe au cœur de l'appellation Pic St Loup majoritairement sur la commune de Lauret. Le Grenache et le Rolle rentrant dans cet assemblage proviennent d'un même lieu dit appelé « Le Lac », le Viognier lui, provient d'une parcelle appelée « La Muraillette » et pour la Roussanne, le lieu dit s'appelle « Devois de Roussel »
EXPOSITION	Sud, sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges Manuelles en caissettes seulement le matin. Les cépages sont vinifiés séparément en cuves inox.
ÉLEVAGE	Vinification en cuves inox puis une partie de la cuvée (30%) est élevée en demi-muids pendant 8 mois

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine racheté en 1987 par André Leenhardt a été depuis largement restructuré. Il est constitué de 45 ha au cœur de l'appellation Pic St Loup majoritairement sur la commune de Lauret. Le Chateau de Cazeneuve s'inscrit dans une démarche familiale ; aujourd'hui la deuxième génération est impliquée dans la gestion du domaine. Quentin Leenhardt a sorti sa première cuvée en 2010. L'esprit qui guide le travail à Cazeneuve tout au long de l'année est d'élaborer des vins Pic Saint Loup avec une forte identité. Tout est mis en œuvre, depuis le travail au vignoble, jusqu'à la vinification et l'élevage des vins, pour proposer des vins avec une forte personnalité tout au long des millésimes. Le vignoble de Cazeneuve est constitué de sols argilo calcaires, situé dans un cirque naturel adossé au Causse de l'Hortus, avec des expositions allant de plein sud à est, et jusqu'à nord. Trois familles de sols sont présentes : les calcaires durs, les éboulis argilo calcaires, et les calcaires tendres sur marnes. Les méthodes de l'agriculture biologique guident le travail au vignoble et à la cave depuis 2006. La totalité du domaine est certifié Ecocert depuis 2010. Le vignoble de Cazeneuve a été complètement restructuré depuis les années 1990. Le choix a été fait d'une production exclusive de Pic Saint Loup, associant donc les cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault. Le vignoble de blanc permet d'élaborer des Languedoc à partir des cépages : Roussanne Marsanne Grenache blanc, Vermentino, et Viognier.