



## Les Calcaires, 2019

Château de Cazeneuve  
FRANCE, LANGUEDOC, PIC-SAINT-LOUP

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	45% Syrah, 35% Grenache noir, 10% Cinsault, 10% Carignan
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	30 hl/ha
SUPERFICIE	45 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes sur des côteaux, au cœur du cru Pic-Saint-Loup, sur les lieux-dits « Les Calcaires »
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaires tendres et éboulis argilo-calcaires
VINIFICATION	Vinification traditionnelle. Macération longue avec pigeages réguliers.
ÉLEVAGE	50% en cuve et 50% en barriques.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, des effluves de fruits rouges, de garigue et d'épices douces comme la cannelle. En bouche, le vin est rond et délicat. Il prend de l'ampleur et du volume à l'aération. Les saveurs de fruits rouges et d'épices se font plus présentes et mettent en valeur des tanins fins et ronds.
CONSOMMATION	Parfait pour Tourte au confit de canard, une quiche aux cèpe ou des biscuits au chocolat et noisette. Servir à 16°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
881656

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
23.25 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'ensemble du vignoble du Château Cazeneuve est conduit selon les principes de l'agriculture biologique. La totalité de la production de vin est soumise à une démarche artisanale. Tout au long de l'année, un effort assidu est soutenu pour obtenir des vins de qualité optimale. Le domaine est maintenant constitué de 45 ha au cœur de l'appellation Pic St Loup majoritairement sur la commune de Lauret. L'ensemble du vignoble est classé en appellation Pic Saint Loup. Mosaïques de sols, constituée principalement d'argilo calcaires. Un climat à la fois plus frais et plus arrosé. Il est la caractéristique du terroir plus nordique du Languedoc.