



Les Calcaires, 2020

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	60% Syrah, 20% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 10% Carignan
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	30 hl/ha
SUPERFICIE	35 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes sur des côteaux, au cœur du cru Pic-Saint-Loup, sur les lieux-dits « Les Calcaires »
GÉOLOGIE DU SOL	Deux sols d'exception : éboulis argilo-calcaire et calcaires tendres
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Cuvaision de 20 jours avec pigeages réguliers, vinification en cuve.
ÉLEVAGE	Élevage de 12 mois, 50% en cuve et 50% en barriques.

CODE SAQ
881656

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.75 \$



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 Château 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.