



# Vignerons de CESSENON

DEPUIS 1937

## Cazals Février

AOP SAINT-CHINIAN ROUGE

### ASSEMBLAGE

Syrah 75% et Grenache noir 25%

### TERROIR

Sols argilo-calcaires exposés Est / Sud-Est. Parcelles très caillouteuses ou se mélangent des calcaires blancs et des grès. Le sol peu profond et pauvre est propice à l'obtention de vins puissants et généreux.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Macération fermentaire longue, pendant laquelle nous immergeons le chapeau de marc afin d'extraire le plus lentement possible les tanins. Elevage en cuve en béton en travaillant les lies fines.

### DÉGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets pourpres. Nez intense de fruits rouges confiturés, de cassis et de mûres. Une bouche généreuse et puissante qui développe des arômes de fruits, des notes d'épices et de sous bois. Un vin complexe remarquable par sa longueur et sa fraîcheur.

### SERVICE

Température de service 17°C à 19°C. Un vin idéal pour accompagner une côte de bœuf grillée au thym et au romarin ou un rôti de veau à la crème d'estragon.

### GARDE

4 à 5 ans.

### GENCODS

Bouteille : 3760188390696

Carton : 3760188390702

