



# SAINT ANTONIN

Frédéric Albaret, vigneron à Lenthéric – 34480 Cabrerolles, France

Tél. : 33(0)4 67 90 13 24 - Fax : 33(0)4 67 90 06 43  
contact@domainsaintantonin.fr - www.domainsaintantonin.fr

## *Cazalet, AOP Faugères - Rouge*



**Région** : Languedoc

**Appellation** : Faugères

**Terroir** : Sol de Schiste.

**Cépages** : Grenache et Carignan dominants, Syrah et Mourvèdre.

**Contenance** : 750 ml, Magnum sur certaines années.

**Volume d'alcool** : 14 % vol,

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

**Vinification** : vendanges manuelles, trie à la cave, égrappage 100%, cuvaison 3 semaines.

**Elevage** : le vin est élevé en cuve pendant douze mois.

**La cuvée *Cazalet*** est le vin de "Tradition" du domaine, représentatif du terroir schisteux et issu d'un assemblage de vieilles vignes implantées sur les communes de Cabrerolles, Autignac et Laurens. Cette diversité lui confère une grande régularité à travers les millésimes.

### **Dégustation Cazalet 2016**

Une couleur jeune et violacée, un nez exubérant et intense, tel se présente la cuvée Cazalet en 2016. Un panier de fruits rouges et noirs, assaisonné avec des épices douces telle la cannelle et montrant les parfums typiques des paysages de Faugères : le bois de cade, du laurier, du thym... Jeune et fougueux, suave et juteux, avec l'intensité et la gourmandise qui caractérisent le millésime 2016 en région méditerranéenne. À boire dès maintenant sur des coustelous de porc accompagné d'une ratatouille. Potentiel de garde 5 à 6 années.

