



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 2017



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 2017

Des griottes au nez, des framboises, des épices et des noisettes grillées... Un bouquet généreux et riche, comme il se doit pour ce vin méditerranéen, dominé par le Grenache et le Carignan. En bouche, Syrah et Mourvèdre apportent élégance et rigueur, ainsi que des tanins frais et une acidité minérale. C'est un vin précis, riche et gourmand, qui s'accompagne de plats savoureux, intenses et fins, tel un carré d'agneau aux herbes de garrigue, un tian de légumes, un tajine au pruneaux ou un simple morceau de Cantal Entre-Deux.

