

**Château Cazebonne** situé en sud Gironde sur l'appellation Bordeaux Graves propose une gamme de 12 vins en 2019.

Les cuvées de Château Cazebonne 2019 ne sont pas dans l'archétype des Graves actuels déclarent Jean Baptiste Duquesne propriétaire. David Poutays son maître de chai et de culture mène de façon passionné une culture de la vigne en biodynamie.

Il faut croire que les goûts changent déclare Jean Baptiste, et nous conforte dans notre envie de revisiter le vin de Bordeaux avec un autre regard, plus proche du fruit, de la fraîcheur et de l'équilibre.

Quand il reprend les rênes du château en fin 2016, Jean Baptiste Duquesne imagine de suite un domaine qui s'attacherait à remettre au goût du jour les cépages historiques du vignoble bordelais.

Article RVF



**Je vous propose à la vente 3 Cuvées 2019 bien pour satisfaire votre envie d'offrir une belle bouteille d'un vin bien fait et qui pourra être dégusté lors de fêtes de fin d'année ou garder en cave pour se bonifier.**

**Possibilité d'acheter par 6 bouteilles et de panacher les cuvées.**

**Contact pour commander et information :**

Jacques-Yves Toulemonde Tel mob. 0624593609 @ jytoulemonde@free.fr

Livraison : Paroisse St Jeanne d'Arc le 12 déc. de 10-13h / Gratuite à partir de 2 caisses.

- **Entre amis 2019**
  - **Blanc ou Rouge** **10 € BI**
- **Cuvée Parcellaires 2019**
  - **Galets de Cazebonne, Cabernet sauvignon (Rouge)** **16 € BI**
  - **Feldspath de Peyron, Sauvignon 100% (Blanc)** **24 € BI**
- **Le Grand Vin**
  - **Graves blanc 2019** **16 € BI**
    - **Vieux sémillon, sauvignon et sauvignon gris**
  - **Graves rouge 2019** **16 € BI**
    - **Merlot et cabernet-sauvignon**

## Descriptif

### \*\*\* GAMME ENTRE AMIS \*\*\*

#### Entre Amis 2019 en Blanc ou en Rouge 10 € la bouteille

- **Cuvée Blanc 2019**
  - Un joli blanc, croquant de fruit, vinifié 100% en levures naturelles sur des raisins à maturité. Ce qui en fait une très jolie bouteille, avec une belle fraîcheur, plaisante à souhait. 70% de sémillon, 30% de sauvignon. Élevé en cuve inox.
- **Cuvée Rouge 2019**
  - Un Graves issu d'un assemblage de 70% de Cabernet-Sauvignon, 10% de Merlot, 10% de cabernet franc et 10% de Malbec. On a vendangé les Cabernet-Sauvignon très tard afin de chercher le maximum de maturité. Cela nous a permis d'extraire une belle couleur et de proposer un vin avec 'du jus', sur un fruité intense. Parfaite équilibre avec de la longueur et de complexité en bouche.

### \*\*\* GAMME LES PARCELLAIRES \*\*\*

- **Galets de Cazebonne, Graves rouge 2019 16 € la bouteille**
  - Des cabernet-sauvignons récoltés à la main. Élevage en amphores de terre cuite. Déjà très grande finesse avec un fruit explosif de cabernet. L'amphore a apporté une oxygénation ménagée du vin, qui permet de la savourer dès aujourd'hui. Et le millésime 2019 est remarquable de fruit et d'équilibre. Superbe. *Une robe tendre, un profil floral, incisif, une fine saveur de groseille. Très original, mais parfaitement ajusté, dans son style aérien et expressif, ce pur cabernet-sauvignon, a été élevé 5 mois en jarres de terre cuite et de grès.* **16/20 Revue du Vin de France - Juillet 2020**
- **Feldspath de Peyron, Graves blanc 2019 24 € la bouteille**

Sauvignon en amphore 2722 bouteilles produites

  - 100% de sauvignons issu de notre magnifique parcelle de Peyron, récoltés en deux temps, offrant à la fois la fraîcheur et maturité un peu plus mûre. Vendange manuelle égrappée, et fermentation en amphores de grès. Élevage sans soufre pendant 12 mois en amphore. Léger sulfitage au soufre volcanique avant mise en bouteille. Vin blanc d'une très grande complexité, de la longueur, des belles notes d'amertumes en finale. Un vin pour convertir tous les adeptes du Bordeaux bashing.

### \*\*\* GAMME LE GRAND VIN \*\*\*

Deux cuvées en élevage en fûts de chêne, en blanc comme en rouge.

#### **Château Cazebonne, Le Grand Vin, Graves blanc 2019      16 € la bouteille**

- Cette cuvée a fait l'objet de vendanges manuelles avec des sauvignons récoltés sur nos graves de Peyron et des vieux sémillon, sauvignon et sauvignon gris issus de notre plateau de Bouché. L'ensemble a fermenté et a été élevé en barriques de chêne en provenance de 4 tonneliers, pendant 11 mois.
- Dans l'assemblage final, 53% de sauvignon, 18% de sauvignon gris et 29% de sémillon. Fermentation sans soufre, très faible dose de soufre volcanique pendant l'élevage et avant mise en bouteille.
- **Cette bouteille a obtenu la note de 15/20 dans la RVF.**

#### **Château Cazebonne, Le Grand Vin, Graves rouge 2019      16 € la bouteille**

- Cette cuvée a fait l'objet de vendanges manuelles avec des merlots, et des cabernet-sauvignon. L'ensemble a été élevé en barriques de chêne pendant 11 mois. Dans l'assemblage final, 65% de merlot et 35% de cabernet-sauvignon. Pas de soufre ajouté sur la vendange, très faible dose de soufre volcanique avant mise en bouteille. Vignoble en 3ème année de conversion Bio et Biodynamie.

<https://www.cazebonne.fr>



*Figure 1 Parcelles Haut Peyron -Château Cazebonne*

## Domaine Vincent Stoeffler

Crémant Blanc de Blanc Brut

Alsace (Barr)

### Prix

12,5 € la bouteille

Caisse de 6 : 70 euros (soit 11,66€ /bl)



**Cette cuvée Crémant Blanc de Blanc Brut est exclusivement issue de nos vieilles vignes de Chardonnay.**

Après mise en bouteille, une lente fermentation lui apporte sa fine effervescence. Le vieillissement sur « Latte » de plus 2 ans aboutit à un Crémant d'exception.

**Le nez se distingue par une grande complexité, des arômes d'agrumes et des notes légèrement grillées. Belle mousse persistante et fine caresse le palais.**

Ce grand vin effervescent sera **idéal à l'apéritif**, mais il saura également accompagner tout un repas.



### Revue des vins de France. Note 2019 16,5/20

La bulle porte le fruit sur la longueur avec la noblesse d'une eau-de-vie de poire et de mirabelle. Une bulle chic pur un palais allergique au soufre. La finale est longue, minérale, fruitée et parfaitement équilibrée.

### **Domaine Stoeffler**

Notre vignoble familial s'étend sur 16 ha sur la magnifique route des vins d'Alsace. Nous cultivons 13 ha autour de Barr. De plus, grâce à notre histoire familiale, nous possédons des parcelles à Ribeauvillé et Riquewihr créant une variété de terroirs et de climats unique. Cette grande diversité de terroirs nous permet de vous proposer une large gamme de vins. Précurseurs de la production dans la région, toutes les vignes sont cultivées selon les règles de l'agriculture biologique depuis 20 ans.

### **Contact pour commander et information :**

Jacques-Yves Toulemonde Tel mob. 06.24.59.36.09 @ [jytoulemonde@free.fr](mailto:jytoulemonde@free.fr)

**Livraison** 12 décembre à St Jeanne d'Arc / Gratuite à domicile à partir de 2 caisses