



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU CAZEAU

Bordeaux Moelleux

ORIGINE - TERROIR

Le Château Cazeau jouit d'une magnifique chartreuse girondine dont les origines remontent au 16^e siècle. Il est idéalement situé à Gornac, sur l'une des voies les plus anciennes de l'Entre-Deux-Mers, à seulement quelques kilomètres à l'est de Sauveterre de Guyenne.

Son vignoble de plus de 300 hectares, dont 7 sont dédiés à l'élaboration de cet Entre-Deux-Mers, bénéficie d'une situation exceptionnelle sur des coteaux argilo-calcaires culminant à 110 mètres d'altitude et principalement exposés sud. Plantées tout au tour du château, les vignes sont judicieusement réparties entre cépages rouges et blancs selon les terroirs. D'une moyenne d'âge de 35 ans, elles sont cultivées avec soin, de manière traditionnelle et dans le respect de leur environnement. Le vaste chai dispose de tous les équipements modernes (contrôle des températures, pressoir pneumatiques, micro-oxygénation) nécessaires pour élaborer des grands vins.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles
Sols enrichis avec des fumures organiques

VINIFICATION

Pressurage à l'abri de l'oxygène
Fermentation à basse température

CÉPAGES

55% Sauvignon
45% Semillion

DÉGUSTATION

D'une robe pâle aux reflets dorés, le Château Cazeau Moelleux dévoile un nez frais aux arômes de fleurs blanches. Le palais se fait ample et gourmand, s'étirant sur une finale fraîche et harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS

Le Bordeaux moelleux de Château Cazeau sera idéal sur les volailles en sauce ou sur les fromages à pâte persillée.
Servir entre 9° et 11°C.

RÉCOMPENSES

2022: Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2023



MAISON LE STAR

2, lieu-dit Cazeau, CS90012 - 33540 Gornac

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - contact@maisonlestar.fr - www.maisonlestar.com