



Raisin Volé 2010

Terroirs :

Le terroir du Tursan bénéficie d'une situation climatique privilégiée, bordé par la grande forêt des Landes, les 1^{ers} plissements des Pyrénées océanes et les berges de l'Adour. Le Clos Cazalet s'étend sur des coteaux argilo-calcaire et argilo-siliceux.

Cépages :

Cabernet Franc : 60%

Tannat : 40%

Vendange et Vinification :

Vendangés manuellement, les raisins sont mis en cuve après avoir été égrappés et légèrement foulés. Macération préfermentaire à froid pour extraire un maximum d'arômes et de couleur. Fermentation alcoolique à 25 °C. 7 jours de cuvaison pour le Tannat, 21 pour le Cabernet Franc. Fermentation malo-lactique en cuves, après écoulage et pressurage. Elevage de 4 mois en barriques.

Consommation :

Dégustez cette bouteille à température ambiante en vous délectant d'une côte de bœuf grillée sur des sarments de vigne ou en savourant un bon fromage de brebis des Pyrénées.

Dégustation :

Raisin Volé possède une couleur grenat profonde. Son nez révèle des arômes de fruits rouges (cassis, mûre) et de réglisse. Sa bouche, mordante et vive à l'attaque, se prolonge délicieusement avec des tanins souples donnant une finale longue et épicée.

Conservation :

Il s'agit de notre premier millésime, nous n'avons donc pas de recul pour connaître l'évolution sur du long terme. Nous sommes estimons cependant le temps de garde à au moins 5 ans. Dans tous les cas il faut le conserver au frais dans un endroit sombre.