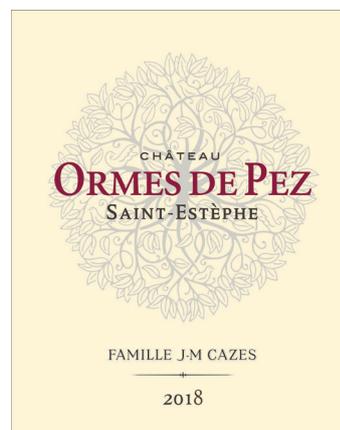




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2018

PROPRIÉTAIRE
Famille J-M CAZES



Surface : 40 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français (45 % bois neuf)

Assemblage : 41 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot

Analyses : Acidité : 3,6 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,57 ; IPT : 84 ; Alcool : 14,6 % vol.

Purple Rain...

Après un hiver particulièrement pluvieux et un débourrement légèrement tardif (entre cinq et sept jours de retard en fonction des cépages), le millésime connaît deux épisodes météorologiques successifs : un premier de mars à début juillet marqué par des températures relativement douces mais d'importantes précipitations ; et un second caractérisé par un temps estival, des températures chaudes et une insolation excédentaire. Ces conditions jouent un rôle majeur dans l'évolution de la phénologie et stoppent les attaques cryptogamiques de la première partie de saison.

Après une véraison homogène et légèrement précoce par rapport à la moyenne, la maturation démarre sous les meilleurs auspices et se poursuit ainsi jusqu'aux vendanges. Les vendanges manuelles sont réalisées traditionnellement par une équipe d'une cinquantaine de personnes. Elles débutent le 20 septembre avec les premières plantes de Merlot et se poursuivent jusqu'au 26 septembre. La récolte des Cabernets francs et Cabernets-Sauvignons ainsi que des Petits Verdots, se déroule ensuite du 25 septembre au 9 octobre. A leur arrivée dans le chai, les raisins présentent un état sanitaire parfait et une richesse en sucres et en polyphénols exceptionnels. Pendant environ 20 jours, la fermentation alcoolique et la macération sont assurées par des cycles progressifs de délestages et de remontages. Un processus de vinification traditionnel qui favorise l'extraction en douceur de la couleur et des tanins. Les écoulages se déroulent du 15 au 25 octobre et viennent confirmer les volumes modérés. L'élevage se poursuivra sur une durée moyenne de 16 mois en barriques.

En bouche, les vins charnus et structurés présentent des arômes intenses de fruits rouges et noirs sur une riche trame tannique. La finale est longue et réglissée.

FAMILLE J-M CAZES

