

CHÂTEAU CAZAU MARTET

BORDEAUX AOP 2016

PROPRIÉTAIRE
EARL Labadie

TERROIR
argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT
84% merlot
16% cabernet
sauvignon

CULTURE
agriculture biologique

**SURFACE DE
VIGNOBLE**
17.19 hectares



HISTOIRE

La famille Labadie possède le château Cazau Martet depuis 4 générations. Aujourd'hui Céline et Frédéric Labadie gèrent le domaine en agriculture biologique. Le nom Cazau Martet est un mélange entre martet, nom du lieu dit où se situe le château et cazau mot d'origine latine casalem signifiant jusqu'au 12ème siècle une grande et riche maison.

CLIMATOLOGIE

Après le millésime 2015 exceptionnel, 2016 est une remarquable réussite à Bordeaux. En premier, la floraison et la nouaison ont été relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé. De plus, le mois de juillet chaud et sec a permis le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance au plus tard au début de la véraison. Enfin, les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives, ont contribué à une maturation complète des différents cépages. Toutes ces conditions climatiques ont permis de récolter durant le mois d'octobre, ensoleillé et quasiment sans pluie, des raisins colorés, aromatiques et d'une belle acidité. Les vins rouges de 2016 s'annoncent exceptionnels. Étonnamment colorés, fruités, sans aucun caractère végétal, ils allient la puissance tannique des grands millésimes et une texture délicieusement veloutée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

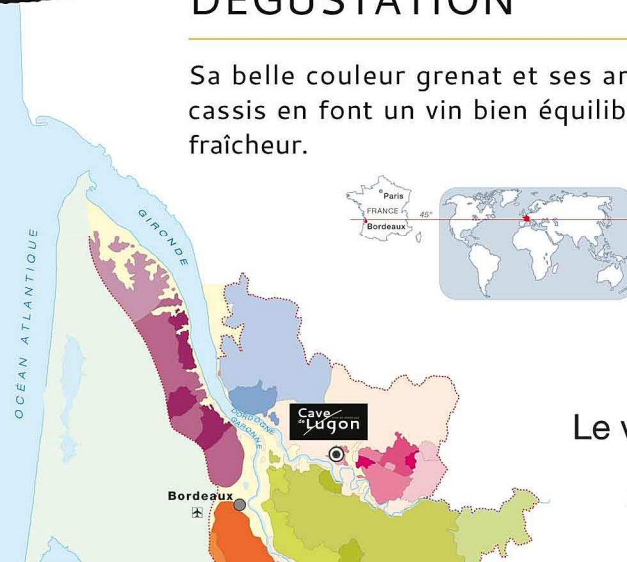
Avec l'aide de notre oenologue conseil, Château Cazau Martet a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Sa belle couleur grenat et ses arômes profonds de cassis en font un vin bien équilibré sur le fruit et la fraîcheur.

Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX