

CHÂTEAU CAVALIER

CUVÉE MARAFIANCE



Contient des sulfites

GARDE ET SERVICE

t° 10-12°C

T 1 à 2 ans

% 12,5% vol

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rose pâle, framboise, avec des reflets bleutés.

Très complexe, avec un premier nez intense aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le second nez développe des arômes floraux et d'épices, le tout dans une grande finesse.

Bouche tout en élégance et en finesse. Fruits rouges et agrumes sont présents en bouche. Les arômes floraux et minéraux se développent ensuite. La finale aromatique et complexe assure une belle tension.

ACCORDS METS & VINS

Asperges vertes rôties, écrasé de pois chiches, mousseline de parmesan, turbot rôti, galette de fenouil cru et confit ou encore un Pavlova exotique crème mentholée

FOCUS MILLÉSIME 2018

Les particularités climatiques du millésime

- L'hiver fut plutôt sec et doux jusqu'au mois de décembre nous laissant le temps de fertiliser et préparer nos plantations.
- Le reste de l'hiver et le printemps enregistrèrent des records de pluviométrie, 600mm en 6 mois (l'équivalent d'une année normale de pluie!)
- Des températures conformes à la moyenne en juillet et très chaudes en août, qui ont permis d'obtenir de belles maturités.
- Quelques pluies dans l'été ont permis aux vignes de bien supporter la chaleur de l'été et le temps fut sec et chaud pour des vendanges de raisins dans un excellent état sanitaire

La conduite du vignoble

- Débourrement tardif par rapport à 2017 (mais dans la moyenne des dernières années).
- Pression phytosanitaire, du mildiou en particulier, très forte à cause des pluies d'avril-mai qui nous ont forcé à protéger les vignes (effeuillage, biocontrôle).
- Belles sorties de grappes mais l'action du froid, de la pluie et du mildiou a limité la taille des grappes, nous évitant ainsi d'avoir à effectuer des vendanges en vert.
- La production fut bonne avec des maturités élevées et homogènes, les cépages comme le cinsault et le cabernet ont bien mieux mûri que les années précédentes car la vigne a moins souffert.
- Vendanges du 20 août (sémillon) au 17 septembre

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques de grande qualité durant la nuit afin d'éviter l'oxydation.
- Cinsault vinifiés à basses températures et très faibles turbidités pour obtenir des vins très aromatiques.
- Grenache en macération pelliculaire (entre 4 et 8 heures).
- Syrah en stabulation sur bourbes pendant 15 jours.
- Pressurage léger pour développer la finesse et aboutir à des robes très pâles.
- Fermentation classique entre 12 et 18°C selon les cépages. 30% ont été fermentés par des levures indigènes sélectionnées dans le vignoble de Cavalier.
- Elevage en cuves inox sur lies fines durant 2 à 3 mois.

DATES DES VENDANGES

Grenache : 28 août

Syrah : 27 août

Rolle : 5 septembre

Cabernet, mourvèdre et clairette : 15 septembre

Sémillon : 20 août

L'ASSEMBLAGE

35% Grenache

35% Syrah

16% Rolle

6% Cabernet Sauvignon

4% Sémillon + Clairette

4% Mourvèdre

LES SOLS

Sablo-limoneux et argilo-sableux

L'AVIS DES TECHNICIENS



Olivier Dauga

Consultant

Clément Brun

Directeur Technique

« Le terroir drainant et limitant du Château Cavalier, très adapté à l'élaboration de rosés de qualité a permis de résister aux excès de pluviométrie et de conserver des équilibres gustatifs excellents. Avec des robes très pâles, le millésime 2018 s'avère explosif aromatiquement avec des bouches suaves mais toniques. »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

f @ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00