



CHÂTEAU CAZEVIEILLE ORIGINE 1922 ROUGE

SAINT-CHINIAN
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec sa sélection de Châteaux & Domaines, Collection Languedoc, Les Vignobles Foncalieu s'inscrivent dans une mission de valorisation du patrimoine viticole du Sud de la France. Un engagement fort, guidé au quotidien par une philosophie : conjuguer l'héritage, le savoir-faire des vignerons et l'expertise qu'apportent les services techniques en agronomie et en œnologie. Une alliance exceptionnelle, révélant une collection de vins authentiques et raffinés, et une aventure qui se révèle avant tout humaine.

With its Châteaux & Domaines Languedoc selection, Vignobles Foncalieu is embarking upon a mission to promote the South of France's winemaking heritage. A strong commitment, with a single philosophy guiding daily work: combining heritage, winemakers' savoir-faire and the expertise of agronomy and oenology technical services. This is an extraordinary alliance revealing a collection of authentic, refined wines and what proves to be above all a human adventure.



CEPAGES / VARIETIES : 85% Syrah, 15% Grenache.



TERROIR / SOILS : plateaux et coteaux argilo-calcaires du Chaînon de Saint-Chinian, à Cazedarnes. Climat méditerranéen chaud et sec. / Limestone-clay plateaus and hillsides from Chaînon de Saint-Chinian to Cazedarnes. Hot, dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travail raisonné à la parcelle et éclaircissage des grappes permettant de maîtriser les rendements et de favoriser la concentration des baies. / Sustainable plot-by-plot cultivation and grape thinning, controlling yields and enhancing grape concentration.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 4 semaines avec des remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Four weeks of maceration with daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 20% de la cuvée élevés 1 an en fûts de chêne français d'un vin. / 20% of the wine matured for a year in French oak barrels with one previous use.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : parsemé de notes de fruits rouges et de garrigue, le nez s'épanouit dans un registre gourmand et épicé. Les fruits rouges éclatent en bouche, surprenante de puissance et de longueur. / Sprinkled with red fruit notes warmed with spice, the bouquet opens out generously. Red fruit explodes on the palate, with surprising length.



A TABLE / PAIRING : déguster sur des viandes rouges grillées, du gibier et des fromages de caractère. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde : 5 ans. / Enjoy with grilled red meat, game or characterful cheeses. Serve at room temperature, 16°C. Aging potential: 5 years.

