



# Bordeaux rouge

## 2020

# Château Cavale

**Région** : Bordeaux  
**Appellation** : Bordeaux  
**Mode de culture** : Biologique et biodynamique  
**Encépagement** : 100% Merlot  
**Age moyen des vignes** : 50 ans

**Sous-sol** : Argiles limoneuses  
**Nombre de bouteilles produites** : 15 000  
**Rendement moyen** : 45hl/ha  
**Vigneron** : Jean Yves Millaire



## Analyse

**Visuel** : Robe quasi noire, reflets pourpre.

**Olfactif** : 1er nez très gourmands, arômes de fraises bien mûres, de poivre, de mûres.

**Gustatif** : L'attaque en bouche est ronde et gourmande. Le vin est d'une belle matière ample, fraîche et vraiment sur le fruit. On retrouve les fruits rouges avec la myrtille et le cassis. La finale est longue et structurée.

**Global** : Du Merlot de fruit, loin des standards bordelais. Une cuvée en biodynamie qui fait une place aux beaux arômes de fruits rouges frais avec des tanins bien fondus.



Votre note

/ 20



## Vinification

**Vinification** : Traditionnelle avec fermentation en cuve béton avec levures indigènes.

**Elevage** : En cuve sur lies fines.



## Conseils de dégustation

**Apogée** : 2023 - 2026

**Accords mets-vin** : Apéritif, charcuterie, barbecue

**Service** : Carafes 1h avant de servir à 16°