Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Bordeaux "Echappée Bel" Blanc

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Superficie : 5 ha - Sols : Argilo-Calcaire, vignobles en coteaux - Vendanges : Mécanique - Vinification : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique à basse température (entre 16 et 20°C) - Elevage : Sur lies fines durant 6 à 9 mois.

Muscadelle, Sauvignon

Robe : Jaune doré.

Nez : Le nez est très expressif aux notes florales exubérantes.

Dégustation : Ce Bordeaux Blanc est sec et très aromatique grâce à la Muscadelle et dans un même temps, minéral et floral par le sauvignon.

Idéal à l'apéritif, en terrasse ou avec un pique-nique champêtre.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Bordeaux "Echappée Bel" Rouge

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Superficie : 5,5 ha - Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves. - Vendanges : Mécaniques - Vinification : Fermentations courtes (1 semaine) et macération d'une semaine-2 délestages et pigeage des cuves- presses écartées - Elevage : En cuve pour garder le fruit et la fraicheur.

100 % Merlot

Robe : robe rubis brillant.

Nez : Le nez est frais avec des arômes de cerises et de framboises fraîches.

Dégustation : La bouche est charnue tout en gardant beaucoup de souplesse au notes de fruits rouges.

Idéal sur une grillade estivale ou sur un bar à la plancha.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Bordeaux "Bel en Blanc"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Vin de France. Cuvée atypique, « Bel en Blanc » est née du souhait de valoriser le cépage Muscadelle élevé 36 mois en demi-muid, sans ouillage. Sols : argiles et calcaires en Entre-deux-Mers.

100 % Muscadelle

Robe : robe jaune dorée.

Nez : Le nez est aromatique, gourmand aux notes d'oranges confites et de noix.

Dégustation : Complexe et concentré, complètement atypique par rapport aux autres vins de Bordeaux, Bel en Blanc est un pur muscadelle sec aux notes de fleur d'oranger, de fruits secs et de miel marquées. La structure permet de compenser sa faible acidité. Une superbe cuvée !

Idéal sur un Saumon avec une belle sauce à l'oseille.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Bordeaux "Franc de Bel"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Vin de France. Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves. Vinification : En fût de 500 litres à fond ouvert, travaillé avec pigeages seulement. Elevage : Elevé en fûts de 500 litres de chêne Français.

100 % Cabernet Franc, assemblage des millésimes 2011, 2012 et 2013

Robe : robe rouge grenat.

Nez : Le nez est fin, floral, toasté, fumé et épicés, avec des notes de réglisse et de fruits noirs.

Dégustation : Franc le Bel est un Vin de France floral, fumé, épicé avec des notes de fruits noirs qui propose une autre version de Bordeaux. Avec des arômes mentholés, de poivre blanc, de fruits rouges croquants, cette cuvée se révèle fraîche et juteuse.

Idéal à l'apéritif avec une belle terrine.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Mention Vin remarquable, Dégustation Autrement Vin 2012

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Montagne Saint-Emilion "Les Hautes Graves"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Superficie : 2 ha. Sols : Graves sur argiles profondes. Vendanges : Manuelle. Vinification : Traditionnelle en cuve ciment, sans contrôle de température et alternance de pigeage et remontages. Macération de 3 à 4 semaines. Elevage : Elevage court (4mois) en barriques de 225 Litres rénovées

100 % Merlot

Robe : rouge rubis.

Nez : Le nez offre des notes de fruits à noyaux, cerises, pruneaux, mais aussi des notes de cuir, de poivre et de vanille.

Dégustation : Cet agréable Bordeaux est puissant, charnu, bien marqué par son terroir. Une très belle acidité vient équilibrer l'ensemble gustatif en finale.

Idéal sur une belle grillade, lors d'un repas entre amis.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Montagne Saint-Emilion "La Veille les Landes"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Ce vin est le fruit d'une collaboration entre Olivier Cazenave et Jeff Carrel (vinificateur et négociant en Languedoc et Bourgogne). Vendanges à la main uniquement. Vendanges en deux passages, un premier pour « soulager » la plante, les raisins sont égrappés et foulés et quand la fermentation a bien démarrée et que les rafles sont mures ; la deuxième partie est en vendange entière. L'extraction se fait par pigeage en fin de macération carbonique. Ensuite assemblage et élevage cuve. Le vin posé, il est mis en bouteille sur le lieu même que sa fermentation.

100 % Merlot

Robe : Rouge intense aux reflets violets.

Nez : Le nez surprend par sa très grande fraicheur et son fruit (groseille, fraise, framboise, myrtille, cerise rouge, mûre).

Dégustation : Fraîche et structuré, les notes aromatiques se suivent et donnent un vin élégant, complexe.

Idéal avec une belle pièce de boeuf ou sur un tartare.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Saint-Emilion Grand Cru "Aux Plantes"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Superficie : 1 ha. Sols :Sables et argiles fines sur calcaire. Vendanges : Mécaniques. Vinification : trie de la vendange, érafle et foule; pigeages quotidiens et macérations de 3 semaines du fait de tannins puissants. Vinification pour moitié en demi-muids (barrique 500 litres) à fond ouvert. Elevage : 100% en demi-muids utilisés pour les vinification.

100 % Merlot

Robe : Rouge intense.

Nez : Le nez est intense, épicée aux notes profondes de fruits noirs et de pruneaux sur l'âge.

Dégustation : Ce Saint-Emilion Grand Cru se caractérise par son côté gourmand et expressif. La bouche est riche et ronde, assez intense, fruitée (framboise, cerise), épicée avec de fines notes boisées. Un GRAND Saint-Emilion !

Idéal à sur avec une belle pièce de boeuf ou un tartare.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Pomerol
"Clos du Canton des Ormeaux"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

Superficie : 70 ares. Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols graveleux avec des éléments marneux et ferrugineux pour moitié et argilo-calcaire sur crasse de fer pour l'autre moitié. Vendanges : Manuelles. Vinification : Après égrappage manuel, entonnage en barriques neuves de 225 et 500 litres, vinification en barriques par batonnage et remuage des barriques, écoulage et décuvage en enlevant les fonds des barriques et fermentations malo-lactiques en barriques après assemblage. Elevage : 18 mois avec de légers batonnages sur lies fines avant les grands froids.
Le vin est produit sans électricité sauf pour la mise en bouteille.

97 % Merlot - 3 % Cabernet Franc

Robe : robe grenat profond et intense.

Nez : Le nez est très expressif et complexe avec arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises noires, pruneaux, fraise et mûre) et d'épices (vanille en bâton, réglisse, cannelle).

Dégustation : La matière est soyeuse et durable, aromatique complexe et "parfumé". Un grand vin de Bordeaux en marge des codes traditonnels.

Idéal sur des viandes en sauce élaborées.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com

Les vins que nous apprécions...
En Bordelais

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Vignobles Cazenave

Vin Orange – IGP Atlantique "Bel a Ciao"

En 2003, malgré un contexte de crise viticole à Bordeaux, Olivier Cazenave décide d'acheter une propriété, convaincu que les bons vins trouvent toujours preneur. Lassé des cuvées standardisées et onéreuses, l'idée était de créer des vins sincères et accessibles. Le Château de Bel incarne cette approche. Engagé vers le Bio et la biodynamie, Olivier conduit son domaine vers ces valeurs depuis 2016.

IGP Atlantique. Sols : sols organiques calcaires et argileux. Vinification : Vinification comme un vin rouge avec 3 semaines de macération pelliculaire entre le moût blanc et les parties solides du raisin (peau, pépins). La peau du raisin apporte cette belle couleur orange.

100 % Sémillon

Robe : robe orangée claire.

Nez : Le nez est composé d'arômes d'agrumes, de mandarine et de fleurs sauvages.

Dégustation : La bouche est fraîche, vive et complexe avec des notes de fruits frais. La finale est légèrement épicée et citronnée.

Idéal sur une viande blanche, les légumes grillés et certains fromages. Il peut également accompagner certains desserts comme le Clafoutis aux fruits de saison.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com