



LE CAZOTTE
DOMAINE PAETZOLD



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

45% Carignan, 45% Syrah, 10% Grenache

Points techniques :

Elevage de chaque cépage isolé séparément en Wineglobe.
Assemblage des cépages avant mise en bouteille.

Dégustation :

Temps d'ouverture dans le verre : immédiat.
Au nez, des arômes de fruits noirs (myrtilles), accompagnés de notes épicées.
Par son confort et ses tanins fondus, la bouche présente une belle buvabilité. Cette harmonie rend ainsi cet assemblage de cépage appréciable dès l'ouverture.

**Le déguster dès maintenant.
Potentiel de garde de 5 ans**

A propos du millésime :

La climatologie du millésime 2017 a été favorable à la production d'une belle vendange avec un automne extrêmement doux, un hiver pluvieux et ensoleillé et un été sec.
La récolte de l'ensemble du vignoble a eu lieu du 23/08 au 29/09, une précocité historique (la plus précoce des 20 dernières années) avec 15 jours d'avance par rapport aux années antérieures.
Les raisins présentaient un très bon état sanitaire et une belle maturité.