

# CHÂTEAU CAVALIER

CÔTES DE PROVENCE



## GARDE ET SERVICE

- 10-12°C
- 1 à 2 ans
- 12,5% vol

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Une robe saumonée pâle avec une belle brillance.
- Nez complexe aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits jaunes avec une légère note épicée.
- La finale se prolonge sur des notes d'épices douces et d'agrumes soutenues par une belle tension.

## ACCORDS METS & VINS

Poissons noble à chair ferme (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon...) volailles, viandes rouge de goût type agneau, mouton, plats en sauces blanches, cuisine méditerranéenne (poivrons, herbes de Provence, huile d'Olive...)

## FOCUS MILLÉSIME 2016

### Les particularités climatiques du millésime

- Un hiver doux et un printemps relativement frais.
- Pluies hivernales abondantes qui ont permis de faire des réserves en eau.
- Printemps chaotique (temps très variable) avec des températures dans la norme.
- Pluies régulières d'avril à juin.
- Absence de pluies significatives de juin à fin-août.
- Des températures conformes à la moyenne en juillet et très chaudes en août, qui ont permis d'obtenir de belles maturités avec un excellent état sanitaire.

### La conduite du vignoble

- Débourement très précoce (8 semaines d'avance).
- Pression phytosanitaire importante due à des pluies régulières au printemps.
- Développement assez lent des vignes au printemps, conséquence des températures fraîches.
- Diminution de la précocité du millésime.
- Le manque d'eau durant la période estivale a nécessité l'irrigation des parcelles les plus sèches. Cela a permis de pallier à une trop grande concentration.
- L'effritage a permis de réguler les jeunes vignes qui ont été généreuses grâce à de bonnes conditions météorologiques lors des floraisons.
- Vendanges échelonnées du 22 août au 24 septembre.

### La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques de grande qualité durant la nuit pour éviter l'oxydation.
- Syrah et Rolle travaillés en stabulation sur moûts pendant 15 à 18 jours.
- Cinsault vinifiés à basses températures et très faibles turbidités pour obtenir des vins très aromatiques.
- Fermentation avec températures contrôlées entre 14 et 18°C selon les cépages.
- Elevage en cuves inox sur lies fines durant 2 à 3 mois.

## DATES DES VENDANGES

Premiers Grenache : 30 août  
Premiers Cinsault : 13 septembre  
Syrah : vers le 25 août  
Rolle : le 22 août  
Cabernet Sauvignon : 3 septembre  
Carignan : 3 septembre

## L'ASSEMBLAGE

37% Grenache, 32% Cinsault, 14% Syrah, 7% Rolle, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Carignan

## LES SOLS

Argilo-Graveleux et Argiles sableuses

## L'AVIS DES TECHNICIENS



Olivier Dauga  
Céologue conseil

« En 2016, la pluviométrie a été contrastée au fil des mois. D'abord très excédentaire au premier semestre puis très déficitaire à partir du mois de juillet. Une vague de chaleur particulièrement tardive fin août et des records de chaleur début septembre nous ont demandé une vigilance particulière tant qu'au suivi des maturités. Une sélection parcellaire précise a été faite afin d'obtenir des raisins très expressifs aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges tout en finesse et délicatesse. »

## CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

ChateauxetDomainesCastel  
 @ChateauxCastel



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

# CHÂTEAU CAVALIER

CÔTES DE PROVENCE





## GARDE ET SERVICE

- t° 10-12°C
- T 1 à 3 ans
- % 12,5% vol

## NOTES DE DÉGUSTATION

 Belle robe rose framboise aux reflets bleutés.

 Nez puissant, explosif, complexe. Arômes dominants de petits fruits rouges frais (framboise, groseille...) et d'agrumes (pamplemousse, litchi). A l'aération, des arômes floraux et minéraux se développent.

 Une bouche d'une grande élégance. La palette aromatique se complexifie, avec des notes épicées qui s'ajoutent aux arômes floraux, d'agrumes et de fruits rouges. La structure tout en finesse et en équilibre se prolonge par une finale fraîche sur des notes minérales.

## ACCORDS METS & VINS

Langoustines rôties et beurre d'agrumes, filet de Saint-pierre juste rôti, Saint Jacques en coquilles justes raidies au beurre acidulé, Tartare de canard aux algues et sésame grillé ou encore carré de veau en croute.

## FOCUS MILLÉSIME 2016

### Les particularités climatiques du millésime

- Un hiver doux et un printemps relativement frais.
- Pluies hivernales abondantes qui ont permis de faire des réserves en eau.
- Printemps chaotique (temps très variable) avec des températures dans la norme.
- Pluies régulières d'avril à juin.
- Absence de pluies significatives de juin à fin-août.
- Des températures conformes à la moyenne en juillet et très chaudes en août, qui ont permis d'obtenir de belles maturités avec un excellent état sanitaire.

### La conduite du vignoble

- Débourrement très précoce (8 semaines d'avance).
- Pression phytosanitaire importante due à des pluies régulières au printemps.
- Développement assez lent des vignes au printemps, conséquence des températures fraîches. Diminution de la précocité du millésime.
- Le manque d'eau durant la période estivale a nécessité l'irrigation des parcelles les plus sèches. Cela a permis de pallier à une trop grande concentration.
- L'effruiage a permis de réguler les jeunes vignes qui ont été généreuses grâce à de bonnes conditions météorologiques lors des floraisons.
- Vendanges échelonnées du 22 août au 24 septembre.
- Pour établir cette cuvée, nous avons sélectionné au vignoble et pour chaque cépage les parcelles les plus qualitatives, avec les potentiels aromatiques et physiologiques les plus élevés.

### La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques de grande qualité durant la nuit pour éviter l'oxydation.
- Syrah, Rolle et Cabernet-Sauvignon travaillés en stabulation sur moûts pendant 15 à 18 jours.
- Grenache le plus précoce du domaine en macération pelliculaire pendant 6 heures.
- Fermentation avec températures entre 17 et 18°C.
- Vinification avec des levures sélectionnées sur notre propre vignoble pour environ 70% de cette cuvée.
- Elevage et batonnage sur lies complètes pendant 2 mois puis 1 à 2 mois sur lies fines.

## DATES DES VENDANGES

Syrah : 22, 25 et 27 août  
Rolle : 25 et 27 août  
Grenache : 22 août  
Cabernet-Sauvignon : 29 août

## L'ASSEMBLAGE

50% Syrah  
18% Rolle  
16% Grenache  
16% Cabernet-Sauvignon

## LES SOLS

Argilo-Graveleux et Argiles sableuses

## L'AVIS DES TECHNICIENS



Olivier Dauga  
Céologue conseil

« En 2016, la pluviométrie a été contrastée au fil des mois. D'abord très excédentaire au premier semestre puis très déficitaire à partir du mois de juillet. Une vague de chaleur particulièrement tardive fin août et des records de chaleur début septembre nous ont demandé une vigilance particulière tant qu'au suivi des maturités. Une sélection parcellaire précise a été faite afin d'obtenir des raisins très expressifs aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges tout en finesse et délicatesse. »

## CERTIFICATIONS



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

www.chateaux-castel.com

 ChateauxetDomainesCastel  
 @ChateauxCastel



# CHÂTEAU CAVALIER

CÔTES DE PROVENCE



## GARDE ET SERVICE

- 10-12°C
- 1 à 2 ans
- 12,5% vol

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Une robe rose pâle avec des reflets bleutés.
- Très complexe, avec un premier nez 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 développe 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 2016

### Les particularités climatiques du millésime

- Un hiver doux et un printemps relativement frais.
- Pluies hivernales abondantes qui ont permis de faire des réserves en eau.
- Printemps chaotique (temps très variable) avec des températures dans la norme.
- Pluies régulières d'avril à juin.
- Absence de pluies significatives de juin à fin-août.
- Des températures conformes à la moyenne en juillet et très chaudes en août, qui ont permis d'obtenir de belles maturités avec un excellent état sanitaire.

### La conduite du vignoble

- Débourrement très précoce (8 semaines d'avance).
- Pression phytosanitaire importante due à des pluies régulières au printemps.
- Développement assez lent des vignes au printemps, conséquence des températures fraîches. Diminution de la précocité du millésime.
- Le manque d'eau durant la période estivale a nécessité l'irrigation des parcelles les plus sèches. Cela a permis de pallier à une trop grande concentration.
- L'effritage a permis de réguler les jeunes vignes qui ont été généreuses grâce à de bonnes conditions météorologiques lors des floraisons.
- Vendanges échelonnées du 22 août au 24 septembre.

### La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques de grande qualité durant la nuit pour éviter l'oxydation.
- Syrah, Rolle, Sémillon et Cabernet-Sauvignon travaillés en stabulation sur moûts pendant 15 à 18 jours.
- Grenache en macération pelliculaire (entre 4 et 8 heures).
- Fermentation avec températures contrôlées entre 14 et 18°C selon cépages.
- Elevage et batonnage sur lies complètes pendant 2 mois puis 1 à 2 mois sur lies fines.

## DATES DES VENDANGES

Rolle et Sémillon : 22 et 23 août  
Syrah : Vers le 25 août  
Cabernet-Sauvignon : 29 août  
Premiers Grenache : le 22 août puis à partir du 30 août  
Premiers Cinsault : 13 septembre

## L'ASSEMBLAGE

57% Grenache, 22% Syrah, 13% Rolle, 3% Cinsault, 3% Cabernet-Sauvignon, 2% Sémillon

## LES SOLS

Argilo-Graveleux et Argiles sableuses

## L'AVIS DES TECHNICIENS



Olivier Dauga  
Œnologue conseil

« En 2016, la pluviométrie a été contrastée au fil des mois. D'abord très excédentaire au premier semestre puis très déficitaire à partir du mois de juillet. Une vague de chaleur particulièrement tardive fin août et des records de chaleur début septembre nous ont demandé une vigilance particulière tant qu'au suivi des maturités. Une sélection parcellaire précise a été faite afin d'obtenir des raisins très expressifs aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges tout en finesse et délicatesse. »

## CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

ChateauxetDomainesCastel  
 @ChateauxCastel



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



# CHÂTEAU CAVALIER

## CÔTES DE PROVENCE

### FOCUS MILLÉSIME 2016

#### Les particularités climatiques du millésime

- Un hiver doux et un printemps relativement frais.
- Pluies hivernales abondantes qui ont permis de faire des réserves en eau.
- Printemps chaotique (temps très variable) avec des températures dans la norme.
- Pluies régulières d'avril à juin.
- Absence de pluies significatives de juin à fin-août.
- Des températures conformes à la moyenne en juillet et très chaudes en août, qui ont permis d'obtenir de belles maturités avec un excellent état sanitaire.

#### La conduite du vignoble

- Débourrement très précoce (8 semaines d'avance).
- Pression phytosanitaire importante due à des pluies régulières au printemps.
- Développement assez lent des vignes au printemps, conséquence des températures fraîches. Diminution de la précocité du millésime.
- Le manque d'eau durant la période estivale a nécessité l'irrigation des parcelles les plus sèches. Cela a permis de pallier à une trop grande concentration.
- L'effritage a permis de réguler les jeunes vignes qui ont été généreuses grâce à de bonnes conditions météorologiques lors des floraisons.
- Vendanges échelonnées du 22 août au 24 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).
- Fermentation classique entre 14 et 18°C selon les cépages.
- Elevage en cuves inox sur lies fines durant 2 à 3 mois.

#### DATES DES VENDANGES

Premiers Cinsault : à partir du 13 septembre  
Premiers Grenache : le 22 août puis à partir du 30 août  
Syrah : vers le 25 août  
Ugni-Blanc/Clairette : 14 septembre  
Mourvèdre : 14 septembre

#### L'ASSEMBLAGE

45% Cinsault, 41% Grenache, 6% Syrah, 3% Ugni Blanc, 3% Clairette blanche, 2% Mourvèdre

#### LES SOLS

Argilo-Graveleux et Argiles sableuses

#### L'AVIS DES TECHNICIENS



Olivier Dauga  
Enologue conseil

« En 2016, la pluviométrie a été contrastée au fil des mois. D'abord très excédentaire au premier semestre puis très déficitaire à partir du mois de juillet. Une vague de chaleur particulièrement tardive fin août et des records de chaleur début septembre nous ont demandé une vigilance particulière tant qu'au suivi des maturités. Une sélection parcellaire précise a été faite afin d'obtenir des raisins très expressifs aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges tout en finesse et délicatesse. »

#### CERTIFICATIONS



#### GARDE ET SERVICE

- t° 10-12°C
- T 1 à 2 ans
- % 12,5% vol

#### NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe saumonée pâle avec une belle brillance.
- Arômes d'agrumes frais, de fruits exotiques, petits fruits rouges, notes de poires.
- Bouche fraîche, aromatique et citronnée. De la complexité avec une finale aux notes d'agrumes, de fruits rouges et jaunes.

#### ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde très bien avec une large palette de plats aux herbes de Provence ou aux saveurs épicées. Idéal pour l'apéritif et les barbecues !

www.chateaux-castel.com

ChateauxetDomainesCastel  
 @ChateauxCastel



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