

Château Bois de Roc – Médoc – 2016

A St-Yzans de Médoc, famille Cazenave. De ses cuiviers aux murs de pierre et d'argile, la demeure conserve la simplicité des siècles passés et la marque de son homme de l'art, Philippe Cazenave, artisan vigneron, resté présent jusqu'aux vendanges 2008.

Aujourd'hui, son épouse Colette et ses trois filles perpétuent son savoir-faire et ce savoir-être familial, assurant avec bonheur la culture de la vigne et la vinification dans les mêmes valeurs de tradition et d'authenticité.

Cépages : 70% Merlot, 29% Cabernets et 1% de Petit Verdot, Carménère et Malbec

Sol : Argilo-calcaires

Terroir : Domaine de 16 hectares au cœur du Médoc, le château Bois de Roc n'a connu que la vigne, de mémoire familiale. Les terres, formées de croupes caillouteuses dominant l'Estuaire de la Gironde, couvrent principalement le coteau de « Bois de Roc ».

Viticulture : Age moyen du vignoble de 45 ans, sur une surface de 16ha avec une densité de 5 000 pieds/ ha. Taille en Guyot Double. Production annuelle de 850 hl et vendanges mécaniques

Vinification : Traditionnelle, cuvaise de 21 jours. L'élevage de « Bois de Roc » est réalisé en fûts de chêne merrain pendant une période de 12 à 14 mois. La mise en bouteille est exclusivement faite à la propriété.