CHÂTEAU CAZE

TARIF

MESSAGER DE LUNE : Vin blanc sec de France

Ce 100% viognier est notre nouveau-né : il révèle des parfums de pêches de vigne, de poires et de litchis.
Elégant, tout en rondeur et une belle fraîcheur font de lui un vin enchanteur qui se dégustera à l'apéritif, avec des huîtres, une sole, une côte de veau aux morilles...

BOUTEILLE : 14,50 € CARTON DE 6 : 13,60 €/bouteille

LE ROSÉ DU CHÂTEAU CAZE :

Notre rosé présente une robe rose intense, un nez de petits fruits rouges acidulés : groseille, grenade, framboise que l'on retrouve en bouche. Ces notes sont soulignées par une belle vivacité. Ce vin est très rond avec une finalité délicatement mentholée.Ce vin se boit en apéritif, avec des grillades : saucisses, travers de porc, dorade et thon et avec des fromages de chèvres.

BOUTEILLE : 9,50 € CARTON DE 6 : 8,60 €/bouteille

LE CONCERTO 2020 :

Notre vin rouge Concerto, élevé en cuve pendant dix-huit mois, privilégie souplesse et puissance aromatique pour accompagner la cuisine familiale traditionnelle. Il est à boire à 16-18°C et peut se conserver 6 à 7 ans : une harmonie d'arômes...
Cette cuvée d'un grenat profond, s'ouvre sur des notes de mûres, de myrtilles, de sous-bois. Sa bouche ronde et suave s'appuie sur une trame de tanins bien présents. Idéal pour une canette ou une pintade, un cassoulet, avec du brie...

BOUTEILLE : 11,00 € CARTON DE 6 : 10,50 €/bouteille

LE PATRIMOINE 2022 :

Notre vin rouge Patrimoine, sélection de nos plus vieilles vignes, nos meilleures parcelles, est élevé 6 mois en cuve puis un an en fût de chêne pour révéler son élégance, arrondir ses tanins et en parfaire l'équilibre. Ils est à boire à 16-18°C et peut se conserver 6 à 7 ans.
Ce millésime porte une robe intense aux reflets violines avec un nez de fruit noirs, de muscade, de cannelle et de vanille.En bouche, ce vin a une attaque franche qui développe ces mêmes arômes avec élégance et ses tanins soyeux porteront agréablement la puissance d'un gigot d'agneau, d'un magret de canard ou d'un Comté affiné.

BOUTEILLE : 14, 50 € CARTON DE 6 : 13,60 €/bouteille

LARMES DE VIGNES : Vin blanc doux de France

Ce vin possède des notes de pêches, d'ananas, de coings, de fleurs blanches (acacia, fleur de jasmin) et d'anis étoilé. La bouche, avec une sucrosité discrète, libère ces mêmes parfums intenses et complexes et termine sur des notes d'abricots secs.
Avec son attaque vive, fine et délicate on peut aisément accorder ce vin avec du foie gras de même qu'avec des St Jacques ou du saumon, fumé ou en tartare, des fromages bleus et des desserts aux fruits.

BOUTEILLE : 11,00 € CARTON DE 6 : 10,50 €/bouteille

PASSEZ COMMANDE

Si vous avez l'occasion de passer nous voir, c'est avec grand plaisir que nous vous ferons visiter le Château Caze et déguster notre production.
Mais vous pouvez aussi recevoir votre commande à domicile ; pour cela, remplissez ce bon de commande, imprimez-le et envoyez-le nous par courrier en joignant un chèque de règlement.
Vous pouvez aussi nous l'envoyer par mail et nous communiquer vos préférences de règlement.

Vous trouverez nos tarifs dans la page précédente.

DÉNOMINATIONS	NOMBRE	PRIX
CHÂTEAU CAZE ROSÉ		€
CHÂTEAU CAZE CONCERTO 2020		€
CHÂTEAU CAZE PATRIMOINE 2022		€
MESSAGER DE LUNE		€
LARMES DE VIGNE		€
TOTAL		€

CHATEAUCAZE.COM | 45 RUE DE LA NEGRETTE, 31620 VILLAUDRIC | 06 16 31 48 69