



## DOMAINE SAINT ANTONIN

CAZALET - Frédéric Albaret

**AOP Faugères**



Frédéric Albaret créa son domaine en AOP Faugères en 1994. Avec sa femme Fabienne qui l'a rejoint en 2001, il effectue un travail conséquent à la vigne et vendange à la main. A la cave, les méthodes de vinification se font les plus douces possibles, afin de ne pas masquer le terroir qui s'étend aujourd'hui sur 26 hectares. Le Domaine St Antonin est un des plus beaux domaines de cette appellation, montrant depuis plus de 20 ans une grande constance qualitative avec des vins droits, fins et délicats, toujours ciselés.



La cuvée Cazalet est le vin de « Tradition » du domaine, représentatif du terroir schisteux et issu d'un assemblage de vieilles vignes implantées sur les communes de Cabrerolles, Autignac et Laurens.

**Cépage** : 30% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

**Terroir** : schiste

**Vinification - Elevage**: vendanges manuelles, trie à la cave, égrappage 100%, cuvaison 3 semaines suivi d'un élevage en cuve pendant douze mois.

### Dégustation

Le Cazalet offre une belle robe pourpre couleur rubis foncé, avec un disque limpide et des reflets violacés. Son nez est fruité, légèrement compotes, et épicé ; il révèle une belle fraîcheur. Sa bouche est ample, bien équilibrée sur des arômes de fruits, pruneaux et réglisse avec une belle longueur. Le fruit et le grain du terroir s'y expriment tout en harmonie et en authenticité.

