

# Château La Clotte-Cazalis

SAUTERNAIS

Rouge : 4 hectares.  
Cabernet-sauvignon 50%,  
merlot 50%.  
Blanc : 5 hectares.  
Sémillon 95 %, sauvignon 5 %.  
Production moyenne : 16 500 bt/an.

- Sauternes 2005  
Prix : C • blanc • 16
- Sauternes 2003  
Prix : nc • blanc • 16

✉ Château La Clotte-Cazalis  
10, place du Général-de-Gaulle,  
33640 Portets

☎ 05 56 67 54 27

FAX 05 56 67 54 27

@ iacostebernadette@wanadoo.fr

SITE [www.laclotte-cazalis.com](http://www.laclotte-cazalis.com)

👤 Sur rendez-vous

👤 Bernadette  
et Marie-Pierre Lacoste

Le cru appartient à la famille Lacoste depuis 1779. Jeune vigneronne brillamment diplômée, Marie-Pierre Lacoste se lance, avec sa mère Bernadette, dans l'aventure du sauternes, le plus difficile à produire de tous les grands vins. Elle ne cherche pas à rivaliser en puissance et en richesse avec les grands crus classés, mais à mettre en valeur son petit vignoble de Barsac, à forte proportion de vieilles vignes. Son originalité consiste à produire des vins fruités, dotés d'une gracieuse acidité, parfaits pour l'apéritif. Ses premiers millésimes nous ont beaucoup séduits.

**Les vins :** nous avons dégusté à nouveau le 2005, qui confirme son style franc et élégant, agrémenté d'une jolie liqueur et d'un équilibre certain. Fidèle au style de la maison, il se révèle très frais, soutenu par une belle acidité. Le 2003 se montre droit, assez plein, très séduisant.

Bon  
rapport  
qualité  
prix

