



cascavel

AOP VENTOUX

Cascavel, des vins rares et de caractère.

VIN BIOLOGIQUE

LE CASCABEL ROUGE 2013

CARIGNAN 50% - SYRAH 30% - GRENACHE 20%

Ce vin provient de raisins vendangés à la main début octobre 2013. Les parcelles sont situées à Caromb sur un terroir argilo-calcaire. Les raisins ont été éraflés et foulés puis ont fait l'objet d'une macération à froid durant 4 à 5 jours.

La cuvaison a duré 3 semaines, avec un travail du vin privilégiant le fruit et la fraîcheur. Belle robe rouge rubis à reflets violets. Le nez est à dominante de fruits noirs frais (cerise, cassis), avec des notes de sous-bois, délicatement épicé, finissant sur des notes plus minérales (réglisse).

La bouche est tendue et minérale, avec une dominante fruitée (cerise) et une finale de réglisse douce. Un joli vin de terroir, élégant et digeste, tout en fruit.

Ce vin titre 13 %.

Mis en bouteille en juin 2014.

VIN BIOLOGIQUE

LE CASCABEL ROSÉ 2013

GRENACHE 90% - CARIGNAN 10%

Ce vin rose très pâle révèle au nez des notes de fruits rouges frais et de fruits exotiques (litchi et mangue). C'est un rosé à l'attaque vive et au beau volume, avec un bel équilibre acide rafraîchissant où l'on retrouve en bouche le registre aromatique du nez. D'une belle persistance aromatique, il est parfait pour des apéritifs ensoleillés et accompagnera idéalement charcuterie, poisson, grillades et tous vos barbecues de l'été.

Servir bien frais (8°).

Ce vin titre 13°.

Mis en bouteille en février 2014.