

cascavel

AOP VENTOUX

Des vins rares et de caractère.

CASCABEL LÉONOR ROUGE 2013
SÉLECTION PARCELLAIRE
VIEUX GRENACHES 80% - SYRAH 20%

Les parcelles, sélectionnées pour être suivies individuellement, sont cultivées en terrasses, sur la commune de Mazan. Ce secteur, plutôt tardif, se présente sous la forme d'un terroir principalement constitué de marnes et de grès. Ce vin provient de raisins bien mûrs vendangés à la fin du mois de septembre. Une cuvaison longue de quatre semaines a permis d'obtenir une très belle concentration tout en harmonisant les tanins.

Le vin possède une robe rouge foncée. Le nez est puissant et complexe, alliant fruits noirs très murs, presque confiturés, exprimant des saveurs de réglisse et d'épices douces, tout en présentant une grande pureté. La bouche est ample et concentrée avec une belle tension acide. On y retrouve les arômes du nez en harmonie avec une structure tannique solide, déjà fondue.

Doté d'un équilibre remarquable et d'une longue persistance aromatique, c'est un très beau vin expressif et concentré. Cette cuvée peut attendre quelques années pour exprimer pleinement son potentiel, tout en pouvant générer un plaisir rare dès maintenant.

Mis en bouteille en mai 2015.



CASCABEL ROUGE 2014
VIN BIOLOGIQUE
GRENAACHE 40% - CARIGNAN 40% - SYRAH 20%

Ce vin provient de raisins vendangés à la main début octobre. Les parcelles sont situées à Caromb, au pied du Mont Ventoux, sur un terroir argilo-calcaire exposé plein sud. 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 trois 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 minérales. La bouche est tendue, avec une dominante fruitée (cerise) et une finale d'épices douce (réglisse). Un beau vin de terroir, élégant et digeste, tout en fruit.

Mis en bouteille en mai 2015.