



CASCAVEL

MONTS & VERTIGES



Vin biologique Rosé
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
2015

DES VINS ISSUS DES TERROIRS LES PLUS FRAIS DE PROVENCE.

Ventoux, Luberon, Côteaux d'Aix en Provence sont des appellations qui à elles seules respirent la Provence. Les vins Cascavel Monts & Vertiges sont l'expression à la fois de notre expérience, et de partis pris uniques quant à la sélection de terroirs reconnus spécifiquement pour la qualité de leurs rouges, de leurs rosés, ou de leurs vins blancs. Un point commun propre à ces vins est leur fraîcheur, la pureté de leurs arômes obtenus sans artifice à partir de vignes situées en légère altitude, dans des zones connues pour être plus fraîches que d'autres.

Que ce soient les courants frais qui descendent du Mont Ventoux, les parcelles protégées par le Massif du Luberon, ou certaines terrasses plus fraîches des Côteaux d'Aix en Provence, le point commun entre ces vins est la forte amplitude thermique jour – nuit des lieux où sont produits les raisins.

En effet, ces variations de températures entre le jour et la nuit favorisent l'expression des arômes et la sensation de fraîcheur que l'on retrouve dans les vins. Par ailleurs, riches de l'assemblage de nombreux cépages locaux, ces vins développent des arômes puissants, frais et complexes. Le bouchage via des bouchons techniques d'origine végétale est adapté pour laisser circuler juste ce qu'il faut d'air dans la bouteille pour le rouge ; et au contraire protéger les vins de l'oxydation pour le blanc et le rosé. Les vins Cascavel Monts & Vertiges répondront parfaitement aux attentes liées à des moments durant lesquels on souhaite pleinement profiter tant des saveurs de la région, que des gens qui nous entourent, sans fatigue liée à des vins qui tirent souvent plus de 13 degrés en moyenne. Ils seront les meilleurs compagnons de ces moments choisis dans une ambiance chaleureuse, un peu comme lors d'un séjour en Provence.



AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
2015

Vin biologique
Rosé

Notre Cascavel rosé Côteaux d'Aix-en-Provence bénéficie de l'expertise de Guillaume dans la vinification de vins de Provence et de son Chef de Culture Benoit, deux relations de longues dates en Côtes de Provence. Le domaine d'où nous tirons notre Côteaux d'Aix en Provence appartient à une des propriétés les plus réputées de l'appellation dont la production est caractérisée par des vins aromatiques avec une certaine tension. Dès son lancement, ce vin a connu un vif succès, qui nous laisse à penser que notre choix fut le bon. Il répond à un souhait collectif de rosé de grande qualité, à la couleur typique des vins de sa région d'origine.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Grenache 30%, Cinsault 35%, Syrah 30%, Cabernet-Sauvignon 2,5%, Rolle (Vermentino) 2,5%.

Nombre de bouteilles produites en millésime 2015
15 000.

Origine des raisins

(communes/parcelles)
Cultivé en bio depuis l'année 2000, le vignoble est situé sur la commune de Rognes, au sein d'un clos qui appartient au même propriétaire que le Château de Beaulieu, dont le sérieux et la réputation ne sont plus à démontrer. Un effort important est fait pour favoriser la biodiversité dans l'ensemble du vignoble et ses alentours.

Surface de la / des parcelle(s)
22 hectares.

Nature du sol

Sols argilo-calcaires, sableux et caillouteux.

Exposition

Vignoble en coteaux.

Altitude

300 m d'altitude moyenne.

Quelles sont les qualités du terroir ou de la/les parcelle(s) ?

Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet Sauvignon tirent avantage d'une exposition exceptionnelle, tout en profitant des effets « rafraîchissants » du Mistral et des garrigues environnantes. Le domaine bénéficie aussi des influences de la mer Méditerranée favorisant une élégance et une vivacité propres aux vins de l'appellation.

Âge des vignes
De 25 à 35 ans.

Rendement moyen

55 hl/hectares.

Vendanges main ou machine ?

Machine de nuit.

Vinification

N'ayant pas sur place les installations adéquates, les vins du domaine sont vinifiés dans une cave voisine. Fermentation pelliculaire à basse température.

Élevage

Cuve.

Certification bio

Oui, Écocert France SAS FR-BIO-01.

Caractère du vin

De millésime en millésime, ce vin se démarque par son élégance, sa fraîcheur, sa robe claire aux reflets violets, son caractère gentiment acidulé qui met en valeur des notes florales tant au nez qu'en bouche.

Ce vin fait preuve d'un équilibre et d'une belle typicité.

Sucres résiduels

Sec < 2 gr/l.

Autres informations

Le vin est mis en bouteille dans le Var au sein d'une entreprise vini-viticole bénéficiant d'installations de dernière génération et d'un savoir-faire exceptionnel en matière de vins bio de Provence.