



C
la maison de
Cascavel

CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



Vin biologique
TERRE DE VENTS
AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
PLAN-DE-DIEU
2014

**DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES
ISSUS DE PARCELLES SÉLECTIONNÉES
AVEC ATTENTION AU SEIN D'APPELLATIONS
DE RÉFÉRENCE.**

Ces vins appartiennent à une nouvelle famille de vins qui nous semblait indispensable à Cascavel pour être en accord avec les attentes des passionnés des vins de la région. Ils sont réalisés en collaboration avec des vignerons renommés qui nous ont offert le privilège d'associer leur savoir-faire au nôtre pour une sélection différenciée et volontairement limitée.

Les Vins Cascavel Sélection Parcelle sont produits en quantités limitées, élevés et embouteillés au domaine le plus souvent. Ce sont des vins qui expriment la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques. D'autres, par contre, sont le résultat d'un parti pris personnel quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares de Provence. Les vins Cascavel Sélection Parcelle se complètent les uns les autres, que ce soit en saveurs, en complexité, ou en réputation ; et ce afin de proposer à chacun un vin différent selon l'occasion qui se présente. Que l'on soit à la recherche d'un vin sur un fruit assez aérien et des notes d'épices subtiles, tout en reflétant la pleine expression du Grenache, de la Syrah, du Mourvèdre ; ou que l'on soit à la recherche d'un vin plus charnu, de plus grande garde ; les vins Cascavel Sélection Parcelle sauront répondre aux principales attentes des amateurs de vins de qualité de la région. Le plus souvent possible, les vins Cascavel Sélection Parcelle sont en bouteilles syndicales originales réservées aux meilleurs vins embouteillés au plus proche du lieu de production.



CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



la maison de
Cascavel

TERRE DE VENTS
AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
PLAN-DE-DIEU 2014

Vin biologique
Rouge

Les vins des côtes du Rhône villages que nous proposons sont travaillés en collaboration avec un domaine basé à Sablet, ayant des parcelles sur les terroirs de Sablet, Plan de Dieu, et Rasteau principalement. Thibault, notre Vigneron, travaille de manière traditionnelle, dans un chai historique et familial. Les vins ont besoin de près de 18 mois pour commencer à s'ouvrir. Leur potentiel de garde en est tout autant préservé, alors que la typicité de chaque terroir s'exprime naturellement. Notre Plan de Dieu présente un profil chaleureux tout en étant aérien, à l'image des 300 jours de soleil, et surtout des semaines de Mistral qui balaient le plus souvent le plateau du Plan de Dieu. Mesdames, attachez vos chapeaux !

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Grenache 80%, Syrah 20%.

Nombre de bouteilles produites en millésime 2014

6 800.

Origine des raisins

communes/parcelles
Le domaine familial dont sont issus les raisins et les vins est un domaine d'une cinquantaine d'hectares dont les vignes se répartissent entre les appellations Sablet, Plan de Dieu, Rasteau & Vacqueyras. Le domaine a été récemment repris en intégralité par un des fils, qui dispose de moyens techniques traditionnels pour exploiter un vignoble varié, dont les parcelles se répartissent sur une quinzaine de kilomètres carré, nécessitant un suivi individualisé. La cave de vinification se situe au centre du village de Sablet.

Surface des parcelle(s)

4,5 hectares.

Nature du sol

galets roulés reposant sur sols argilo-calcaire.

Exposition

Sud - Sud-ouest.

Altitude

150 mètres..

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

Les terrasses s'étendent sur la partie nord de l'appellation Plan de Dieu qui présente un climat plus frais, et des sols à galets roulés reposant sur des argiles rouges. Comme l'indique le nom de la cuvée, cette partie du vignoble rhodanien est particulièrement exposée au Mistral qui peut souffler jusque 200 jours par an. Les maladies sont rares et l'état sanitaire est généralement excellent. Le principal risque étant le stress hydrique propre à certaines parcelles plus exposées au vent, pouvant parfois bloquer la

maturité du raisin quelques jours dans l'année.

Âge des vignes

35 à 45 ans.

Rendement moyen

45 hectolitres / hectares.

Vendanges main ou machine ?

Manuelle avec tri sélectif.

Vinification

Mise en cuve entièrement égrappée. Grenache et Syrah sont vinifiés séparément, à basse température pendant 2 à 3 jours afin d'obtenir une bonne extraction des fruits. Des délestages réguliers sont pratiqués durant la fermentation, ainsi qu'une cuvaison de 10 à 15 jours selon les millésimes.

Élevage

Mise au repos des vins après vinification puis élevage partiel en foudre de chêne de 4 à 6 mois pour amener

le vin à maturation selon les millésimes.

Certification bio

Oui, Bureau Véritas
FR BIO 10.

Caractère du vin

D'un rouge rubis et brillant, ce vin possède un bouquet de fruits rouges et d'épices. Très équilibré en bouche, tout en étant plein et soyeux, ce vin reste très accessible, présentant parfois certains arômes minéraux rafraichissant, une légèreté et une grande accessibilité. Le Grenache apporte rondeur et souplesse, la Syrah, structure, épices, et couleur. Il peut se conserver jusqu'à 5-7 ans.

Sucres résiduels

Vin sec < 2 gr/l.