



CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



Vin biologique Rouge
RUELLES & VALLONS
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
SABLET
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.



CASCABEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



la maison de
Cascavel

RUELLES & VALLONS
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
SABLET 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 une chais historique et familial. Les vins ont besoin de près de 18 mois pour commencer à s'ouvrir. Leurs potentiels de garde en est tout autant préservé, alors que la typicité de chaque terroir s'exprime naturellement. Comme l'affiche notre Sablet Ruelles et Vallons, ce vin pousse à flâner dans le village, aux heures chaudes de l'été, quand tout le monde fait la sieste...

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Grenache 60%, Syrah 20%,
Mourvèdre 15%, Cinsault
5%.

Nombre de bouteilles produites en millésime 2014

13 500.

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 répar-
tissent 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

Argilo-calcaire et caillouteux,
sables et argiles rouges.

Exposition

Sud - Sud-ouest.

Altitude

150 à 360 mètres

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

Les terrasses s'étendent
depuis l'extrémité de
l'appellation plan de dieu
avec des sols à galets roulés
rouges jusqu'aux banquettes
extrêmes de l'appellation
Sablet situées à 360 mètres
d'altitude. Les sols
reprennent ceux de l'appel-
lation à savoir une variété de
terroir plus sableux, d'argiles
rouges et des cailloutis de
taille variée, comme c'est
parfois le cas d'appellations
plus prestigieuses basées

elles aussi sur les contre-
forts des Dentelles de
Montmirail.

Âge des vignes

35 à 45 ans.

Rendement moyen

45 hectolitres / hectares.

Vendanges main ou machine ?

Manuelle avec tri sélectif.

Vinification

Mise en cuve partiellement
égrappée. La fermentation
se fait sous température
contrôlée par échangeur
thermique à 22° les
premiers jours, jusqu'à
30-32° sur la fin de la
vinification. Cuvaion
traditionnelle de 25 à 30
jours en cuve avec des
délestages.

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.

Certification bio

Oui, Bureau Veritas FR BIO
10.

Caractère du vin

D'un rouge flamboyant, ce
vin possède un bouquet au
goût fruité et épicé. Géné-
reux en bouche, il exprime à
la fois des arômes d'épices
et de fruits noirs puissants,
tout en présentant une
persistance plaisante et
une douceur délicate.
Le Grenache apporte
rondeur et souplesse,
la Syrah, couleur et arômes,
le Cinsault, arôme et
équilibre et le Mourvèdre,
charpente et complexité.
Il peut se conserver jusqu'à
6 - 8 ans.

Sucres résiduels

Vin sec < 2 gr/l.