



CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



Vin biologique Rouge
SABLES & ARGILES ROUGES
AOP VACQUEYRAS
2015

**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 Parcelaire 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 Parcelaire 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 Parcelaire sauront répondre aux principales attentes des amateurs de vins de qualité de la région. Le plus souvent possible, les vins Cascavel Sélection Parcelaire sont en bouteilles syndicales originales réservées aux meilleurs vins embouteillés au plus proche du lieu de production.



CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



la maison de
Cascavel

SABLES & ARGILES ROUGES
AOP VACQUEYRAS
2015

Vin biologique
Rouge

—

Notre Vacqueyras Sables et Argiles fut une surprise, alors que nous cherchions un vigneron à Châteauneuf-du-Pape. Dans notre cas précis, notre vigneron est une Vigneronne, Hélène de son prénom, entourée d'une équipe toute féminine. Sa famille possède des vignes à Vacqueyras, mais aussi Châteauneuf-du-Pape et Beaumes-de-Venise, depuis plusieurs générations. L'accueil à la propriété est à l'image du chais, net et fonctionnel. Un jardin méditerranéen extérieur soigné atteste d'un certain sens de l'accueil. Les vins sont en accord avec la première idée que l'on peut se faire en arrivant sur place : précis, fins, élégants et biens faits. Les vins de Vacqueyras sont travaillés sur le fruit et la complexité.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Grenache 70%, Mourvèdre 20%, Syrah 10%.

calcaire et graviers en surface.

Exposition

Sud - Sud-ouest.

rang sur deux, pas d'engrais chimique, de produit chimique de synthèse, d'insecticide ou d'herbicide.

Certification bio

Oui, Bureau Veritas FR Bio 10.

Nombre de bouteilles produites en millésime 2015
6 000.

Altitude

120 et 130 m.

Âge des vignes

Vacqueyras 60 à 120 ans, Sarrians 15 à 40 ans.

Caractère du vin

le vin se caractérise par un nez de fruits rouges frais et complexe, associé à des notes de cassis et de mûres. Sa densité, son élégance naturelle, et des tanins à la fois francs et soyeux en font un vin immédiatement accessible et plaisant, tout en présentant des qualités de garde évidentes (5 à 7 ans selon le profil attendu).

Origine des raisins

communes/parcelles
Les parcelles sont réparties au sein de deux zones distinctes. L'une présente des sols plus sablonneux sur la commune de Vacqueyras, l'autre est située dans une zone connue localement comme « Les Argiles Rouges » du fait des qualités de ses sols argilo calcaires sur la commune de Sarrians.

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

Les parcelles sablonneuses de Vacqueyras sont particulièrement drainantes et ses vignes sont âgées, quand celles de Sarrians ont tendance à conserver des sols assez frais, même en été. Les parcelles se complètent particulièrement bien et produisent des raisins et des vins de grande qualité.

Rendement moyen
30 hectolitres / hectares.

Vendanges main ou machine ?

Main, tri à la vigne.

Vinification

Égrappage à réception, macération deux à trois semaines sans levurage, remontage, pas de collage.

Sucres résiduels

Inférieurs à 2 gr/litre, vin sec.

Surface des parcelle(s)

4 hectares.

Travail de la vigne

Taille traditionnelle en gobelet et cordon de Royat. Labours, enherbement un

Élevage

Élevage cuve béton six mois, pas de bois. Élevage bouteille 3 à 6 mois selon les millésimes.