



CASCAVEL

SÉLECTIONS PARCELLAIRES



Vin Biologique Rouge
LES TERROIRS DES PAPES
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
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 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



LES TERROIRS DES PAPES
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2014

Vin biologique
Rouge

Notre Châteauneuf-du-Pape « Les Terroirs des Papes » est le résultat d'une recherche assidue à la fois d'un vigneron avec qui nous pourrions bien nous entendre, et bien sûr de vins qui nous plaisent. L'un n'allant pas sans l'autre, nous fûmes charmés de découvrir que notre vigneron est une vigneronne, Hélène de son prénom ; entourée d'une équipe toute féminine. L'accueil à la propriété est à l'image du chai, net et fonctionnel, alors qu'un jardin méditerranéen extérieur démontre 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, soignés, fins, élégants et bien faits. Je crois que nous allons nous régaler de travailler avec Hélène et son équipe !

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Cépage(s)

Grenache noir 80%,
Carignan 5%, Syrah 15%.

Nombre de bouteilles produites en millésime

2014
4 500.

Origine des raisins

communes/parcelles
Les parcelles sont réparties sur la partie est de l'appellation, présentant à la fois des argiles rouges, des sables compactés, des grès, et des parcelles où prédominent les galets roulés. Chaque parcelle apporte sa part de complexité. Ce côté de l'appellation est connu pour produire des vins complexes, élégants et raffinés.

Surface des parcelle(s)

9 hectares.

Nature du sol

Argiles rouge, grès, galets-

roulés, terrasses de sables compactés.

Exposition

Est - Sud-est.

Altitude

80 à 150 m.

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

Les parcelles de galets roulés sont particulièrement drainantes et les vignes sont assez âgées. Le soleil emmagasiné durant la journée rayonne la nuit, créant des conditions de maturités exceptionnelles. Les parcelles les plus jeunes sont sur des argiles rouges, ou des sables compactés plus drainant que les argiles. Tout comme les cépages, les parcelles se complètent bien et produisent des raisins et des vins de grande qualité ; tout en finesse.

Travail de la vigne

Taille traditionnelle en gobelet et cordon de Royat. Labours, enherbement un rang sur deux, pas d'engrais chimique, de produit chimique de synthèse, d'insecticide ou d'herbicide.

Âge des vignes

40 à 80 ans.

Rendement moyen

25 à 30 hectolitres /
hectares.

Vendanges main / machine ?

Main, tri à la vigne.

Vinification

Égrappage à réception, macération trois semaines à un mois sans levurage, pigeage et remontage, pas de collage.

Élevage

Élevage cuve béton en partie, en demi muids pour

25% du volume durant 12 à 15 mois. Assemblage et élevage en bouteille 6 mois.

Certification bio

Oui, Bureau Veritas
FR Bio 10.

Caractère du vin

le vin se caractérise par un nez de fruits rouges frais et complexe, associé à des notes de fruits rouges légèrement mentholées. Sa bouche riche et dense, 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).

Sucres résiduels

Inférieurs à 2gr/litre, vin sec.