



cascavel

AOC VENTOUX

Cascavel, des vins atypiques
et de caractère !

LE CASCAVEL ROUGE 2009

GRENACHE 50% - CARIGNAN 30% - SYRAH 20%
VIN ISSU DE RAISINS CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ce vin provient de raisins vendangés à la main fin septembre 2009. Les parcelles sont situées sur la à Caromb sur un terroir argilo-calcaire. Les raisins ont été éraflés et foulés puis ont fait l'objet d'une macération à froid durant 4 à 5 jours. La cuvaison a duré 4 semaines, avec un travail du vin privilégiant le fruit et la rondeur. Belle robe rouge rubis à reflets violets. Le nez est à dominante de fruits noirs mûrs (cerise, cassis), délicatement épicé, finissant sur des notes plus minérales (suie, réglisse). La bouche est charnue et gourmande, avec beaucoup de fruit frais et confituré avec une finale sur le fruit mûr légèrement acidulé et la réglisse douce. L'équilibre reste tendu en dépit de la sucrosité. Un joli vin de terroir, concentré et digeste à la fois, tout en fruit et en gourmandise. Ce vin titre 14,5°.

Mis en bouteille en septembre 2010.

LÉONOR ROUGE 2009

GRENACHE 50% - SYRAH 50%

Ce vin provient de raisins bien mûrs vendangés à la fin du mois de septembre 2009.

Les parcelles, cultivées en terrasses, sont situées sur la commune de Mazan, dans un secteur plutôt tardif avec un terroir constitué de marnes et de grès. La cuvaison a été longue (4 semaines), afin d'obtenir une belle concentration tout en arrondissant les tanins. Le vin possède une robe rouge foncé. Le nez est puissant et complexe alliant fruits noirs très murs, presque confiturés, réglisse et épices douces. La bouche est ample et concentrée. On y retrouve les arômes du nez en harmonie avec une structure tannique solide, déjà fondue. Doté d'un bel équilibre et d'une longue persistance aromatique, c'est un très beau vin expressif et concentré. Cette cuvée peut attendre quelques années pour exprimer pleinement son potentiel. Ce vin titre 14,5°.

Mis en bouteille en septembre 2010.