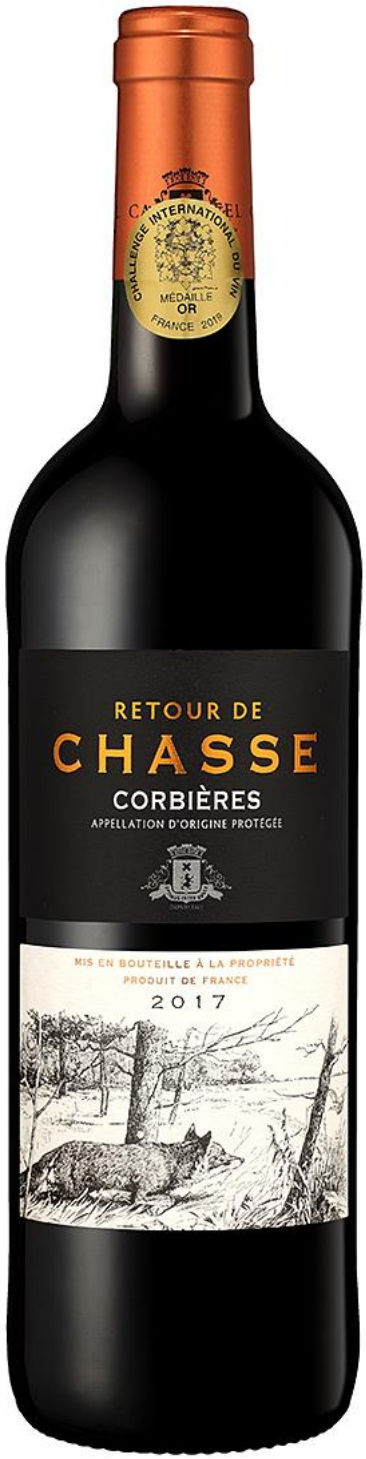
AOC CORBIERES

Retour de Chasse Rouge 2017

Médaille d'Or Challenge International du Vin 2019



Bienvenue au cœur des hautes Corbières, au sein d'un terroir mystérieux aux paysages grandioses. Ce pays chargé d'histoire est le berceau d'un vignoble réputé, bénéficiant d'un environnement préservé et d'un micro climat privilégié, où la vigne se partage avec la garrigue et où dominent le thym, le romarin, le chêne Kermès et l'arbousier.
Retour de chasse reflète ce terroir forgé par les éléments où la nature à force de loi.

Notre vignoble est entièrement en agriculture raisonnée sous notre label « REVE » et la vendange se fait uniquement à la main, dans le respect des traditions.
Chacune de nos cuvées reflète le terroir sélectionné qui lui donne vie et le savoir-faire séculaire des Maîtres Vignerons de Cascastel. La complète implication de chacun des acteurs de notre cave et la qualité de nos installations techniques nous permettent de proposer une parfaite régularité qualitative pour chacune de nos cuvées.

CEPAGES : Carignan 40% / Grenache 50% / Syrah 10%
Les cépages Carignan et Grenache sont implantés sur les coteaux les plus arides, là où ils font merveille. L'un est fort et vigoureux et charpente le vin de belle manière. L'autre plus souple, amène la rondeur et l'élégance.
La Syrah se situe quant à elle dans les zones plus fraîches et apporte le fruit, la fleur, le frais.

VINIFICATION : Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique. La cuvaison dure environ 3 semaines. Le Grenache noir est entièrement égrappé et une pré-fermentaire à froid de 5 jours est effectuée pour exprimer le fruit. La cuvaison dure environ 15 jours. Les vins sont soutirés dès la fin de la fermentation Malo lactique.

DEGUSTATION : Robe d'un rouge pourpre profond. Le nez est d'une belle complexité, avec des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est équilibrée avec une grande fraîcheur et des tanins veloutés.

Présentation en Caisse-Bois de 6 bouteilles.

Les Maitres Vignerons de Cascastel - 11360 Cascastel-France
Tél : 04 68 45 91 74 / Fax : 04 68 45 82 70 / courriel : info@cascastel.com