

AOC CORBIERES

Héritage DE BONNAFOUS BLANC 2019

Notre vignoble est composé d'une multitude de petites parcelles gagnées sur la garrigue. Un climat chaud, sec et venté permet une parfaite maturation des baies et un excellent état sanitaire.

Notre vignoble est presque entièrement en agriculture raisonnée 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 passion de chacun des acteurs de notre cave, vignerons et collaborateurs et la qualité de nos installations techniques, nous permettent de proposer pour chacune de nos cuvées une parfaite régularité qualitative. Cette culture de l'excellence nous amène à réaliser des vins d'auteur, reflets élogieux de l'expression de nos terroirs.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire effectuée sur nos meilleurs coteaux sur un terroir argilo calcaire de Saint Jean du Barrou et de Villesèque des Corbières. Chacune des parcelles sélectionnées fait l'objet des soins les plus attentifs des vignerons et de la technicienne de la cave.

De la taille à la vendange exclusivement manuelle, tout est mis en œuvre pour produire faire de cette cuvée un grand cru.

CEPAGES : Grenache Blanc 70% / Macabeu 30%

Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION : La vendange manuelle est effectuée tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies.

Pressurage direct, mise en cuve afin de rafraichir les jus. Stabulation à 10°C pendant 48h, puis débouillage.

La fermentation démarre en cuve inox, puis les jus sont mis en barrique neuves de 300 litres. Les fines lies sont réintégrées. Pendant la fermentation (10 jours), batonnage quotidien, puis tous les 3 jours jusqu'à la sortie des fûts fin Mars. Chaque barrique est dégustée et seules les meilleures sont sélectionnées pour l'assemblage final qui est composé :

70% de la cuvée vinifié en fût de chêne.
30% de la même cuvée vinifiée en cuve inox.

DEGUSTATION : Puissant et expressif, le millésime 2019 développe une harmonie gustative dans laquelle le floral côtoie le minéral.

La bouche est grasse, riche et bien concentrée. Les arômes de fleurs blanches et d'agrumes se marient parfaitement au boisé fin. La chair enrobée, dévoile une belle amplitude et une grande profondeur avec un boisé frais, fondu et une belle vivacité. Cette cuvée sera vous séduire par sa pureté de ligne et le scintillant de ses arômes.

