



AOC CORBIÈRES

LES HAUTS DE SAINT JEAN ROUGE 2015

Médaille d'Or Grands Vins du Sud 2016



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

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 45% / Grenache noir 45% / 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 : Les 3 cépages sont vinifiés séparément en vendange égrappée. La vinification débute par une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours. La cuvaison dure de 15 jours pour le Grenache noir à 4 semaines pour le Carignan. Deux soutirages sont effectués, le premier en fin de fermentation alcoolique et le second après la fermentation malolactique.

DEGUSTATION : Une robe profonde aux nuances violacées précède une bouche souple aux senteurs de garrigue et de fruits. Un vin équilibré, friand, gourmand avec une belle longueur en bouche.

