



L'ESPRIT DE SAINT-JEAN

AOP CORBIÈRES

Notre vignoble exclusivement situé sur la Haute Corbières 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 entièrement en agriculture raisonnée sous label « REVE »

Vignerons passionnés, chaque parcelle sélectionnée pour cette grande cuvée est bichonnée et suivie avec grand soin pour réaliser et offrir un grand Corbières.

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

Rouge

CEPAGES : Carignan 45% / Grenache noir 30% / Syrah 25%.

Les cépages Carignan et grenaches sont implantés sur les coteaux schisteux les plus arides, là où ils font merveille. L'un est fort et vigoureux, il charpente le vin de belle manière. L'autre plus souple, amène la rondeur et l'élégance.

La Syrah se situe quand à elle dans les zones plus fraîches, elle apporte le fruit, la fleur, le frais.

VINIFICATION : Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 2 semaines.

Le Grenache en fermentation traditionnelle en vendange égrappée, avec maîtrise des températures.

La Syrah est élevée 3 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : Cette dégustation est la promesse d'une rencontre unique avec le terroir de Saint Jean du Barrou,

Le Corbières l'Esprit de Saint Jean 2017 est un vin généreux et expressif. Il faut profiter dès maintenant du côté pulpeux de sa jeunesse et de sa texture de velours. La bouche est fringante et le fruit est délicieux. Les tanins sont doux et patinés. Cette cuvée de charme révèle que dans le respect des grands équilibres fondamentaux l'appellation Corbières sur l'un de ses meilleurs terroirs.



Blanc

CEPAGES : Grenache blanc 80% / Macabeu 20%

DEGUSTATION : D'une jolie teinte dorée, cette cuvée dévoile un bouquet expressif d'agrumes et de fleurs blanches des plus charmeur. La bouche, à l'unisson est à la fois ample, ronde, caressante, dynamisée par une fine fraîcheur qui pousse loin la finale.

Rosé 2018 Médaille d'OR concours des grands vins de Corbières 2019

CEPAGES : Grenache 60% / Cinsault 30% / Syrah 10%

DEGUSTATION : Cette cuvée revêt une robe pale lumineuse. Elle dévoile un nez intense de fruits exotiques. Après une attaque vive, la bouche se révèle à la fois ronde et fraîche, conjuguant harmonieusement expressivité et grande finesse.



Les Maîtres vignerons de Cascastel. 11360 Cascastel. France

Tél : 04 68 45 91 74 / Fax : 04 68 45 82 70 / courriel : info@cascastel.com

N° TVA : FR 627 757 845 15 - N° ACCISES : FR 093 365 E 0032 - N° AGREMENT : 11.102

N° SIRET/ 775 784 515 00014 – RCS NARBONNE : 2002 D 317