



AOC CORBIÈRES

LES HAUTS DE SAINT JEAN BLANC 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 : Macabeu 35% / Grenache Blanc 65%

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 : Macération pelliculaire à froid pendant 24 heures. Débourage, pressurage et fermentation à basse température. Mise au propre rapide et élevage sur fines lies.

DEGUSTATION : Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez fruité aux notes exotiques, bouche fraîche et ronde aux arômes d'agrumes. Un Corbières vif et délicat avec une belle fraîcheur et des notes fleuries.



Les Maîtres Vignerons de Cascastel - 11360 Cascastel-France

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