



## **AOC CORBIÈRES**

### **HÉRITAGE DE BONNAFOUS ROUGE 2015**

*Médaille d'Or Concours Agricole de Paris 2017*

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.

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 des communes de Saint Jean de Barrou et 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 faire de cette cuvée un grand cru.**

**CEPAGES :** Carignan 35% / Grenache noir 30% / Syrah 35%

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 avec une cuvaison d'environ 2 semaines.

Le Grenache en fermentation traditionnelle en vendange égrappée. Un délestage est fait en début de fermentation et le chapeau est régulièrement mouillé avec aération des jus pour un mariage plus intime et une meilleure extraction des polyphénols.

La cuvée est élevée 10 mois en barriques neuves.

**DEGUSTATION :** Le millésime 2014 arbore une robe profonde, un nez mêlant finesse et complexité. Il fait défiler des senteurs de vanille et d'épices, de fruits mûrs nuancés, de pâte de coing et enfin une touche de truffe. Cette complexité se retrouve dans une bouche élégante, ronde et ample, étayée par des tanins veloutés qui soulignent sa longueur.

