AOC CORBIERES

Ouvrir une bouteille des Frênes, c'est tracer un chemin dans les collines de Corbières : notes de cassis et de mûre se conjuguent aux essences de thym et de romarin, ainsi qu'aux nuances épicées, poivrées et replissées. Puissant et charpenté, ce vin de bonne garde prêt à boire dès à présent a décidemment tout pour faire fondre les amateurs de vins les plus exigeants ! Un vrai délice !

LES *Frênes*. *Millésime 2016*

L'exigence des vignerons fait les grands Corbières. Une terre pauvre et bien exposée, un encépagement harmonieux et des méthodes d'agriculture raisonnée, une vinification stricte de l'arrivée du raisin en cave à la mise en bouteille. Cette cuvée, exprime toutes les exigences des grands Corbières et la passion des vignerons de Cascastel pour leurs terroirs

La cuvée des Frênes est une sélection de vieilles vignes de parcelles « excellences » situées sur la commune de Fraïsse des Corbières et sur un terroir argilo.

Terroir : Terrasses et coteaux argilo calcaires.

Cépages : Grenache 40 %. Age moyen 50 ans
Carignan 30 %. Age moyen 40 ans
Syrah 30 %. Age moyen 20 ans

VINIFICATION : Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique. La cuvaison dure environ 3 semaines.
Le grenache noir est entièrement égrappé et une pré fermentaire à froid de 5 jours est effectuée pour exprimer le fruit. La cuvaison dure environ 15 jours.
Pour la cuvée des Frênes, seuls les jus de « coule » sont sélectionnés.

ELEVAGE : La Syrah et le grenache sont élevés séparément en fût pendant 9 mois. Des fûts neufs sont utilisés pour la Syrah et des fûts d'un vin pour le Grenache afin de préserver le fruit et d'avoir un boisé discret.
Chaque fût est dégusté avant de valider la cuvée et de réaliser l'assemblage final

DEGUSTATION :

Robe d'un rouge pourpre profond. Nez voluptueux, avec de jolies notes d'épices, de vanille et de fruits noirs. En bouche, beaucoup de matière, soulignée par des tanins bien fondus et des aromes de garrigue. Un vin dense, charnu et élégant que l'on peut savourer dés à présent ou laisser vieillir.

Les Maitres Vignerons de Cascastel. 11360 Cascastel. France
Tél : 04 68 45 91 74 / Fax : 04 68 45 82 70 / courriel : info@cascastel.com