



# AOC CORBIÈRES ROSÉ 2019

## Cuvée *Fraxinum*

### LA QUALITÉ N'ÉCHAPPE PAS AU ROSÉ

Cette cuvée est un clin d'œil à nos Vignerons Artisans du village de Fraïsse-des-Corbières qui se sont associés à ceux de Cascastel-des-Corbières en 2006. **FRAXINUM** est en effet le nom romain originel de Fraïsse-des-Corbières et signifie « frênes », des arbres très présents dans le secteur.

Notre territoire est depuis toujours connu pour ses vins rouges produits majoritairement, autrefois sous l'appellation VDQS (Vins de Qualité Supérieure), aujourd'hui Corbières et prochainement DGC Corbières Durban (Dénominations Géographiques Complémentaires). Cette évolution témoigne de la reconnaissance grandissante de la qualité de nos vins. À présent, nos vignerons sont fiers de vous présenter cette cuvée *Fraxinum* qui vous démontrera que nous sommes tout aussi bien capable de produire de bons rosés, tout comme le font nos voisins plus connus dans ce domaine. Plus qu'un engagement, la qualité est un principe inscrit dans notre ADN, quel que soit le type de vin produit.

Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille.

### CÉPAGES

Carignan **30%** | Grenache noir **50%** | Cinsault **20%** sur terroirs argilo-calcaires

### VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la fraîche, de 7h du matin à 10h30. Pressurage direct puis débouillage statique à 10°C. S'en suit la stabulation des bourbes à froid (4°C) pendant 5 jours pour développer des arômes floraux et complexes.

Les bourbes sont ensuite filtrées et réintégrées au moût en fermentation. En fin de fermentation alcoolique (1010 de densité), nous procédons au premier soutirage en conservant uniquement les lies fines. Bâtonnage tous les jours pendant 15 jours puis soutirage au clair.

### DÉGUSTATION

C'est un vin fruité, rond, gras sur des notes de fruits rouges, de groseilles. Notre Vigneron Artisan Nicolas TRICOIRE vous le recommande avec des huîtres gratinées au four ou, tout simplement, lors d'un apéro entre amis avec de petits toasts au four.



Les Vignerons Artisans de Cascastel  
11360 Cascastel, France  
Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | [info@cascastel.com](mailto:info@cascastel.com)