



# AOC CORBIÈRES 2017

## Cuvée *Essor* 1914

### UNE CUVÉE CHARGÉE D'HISTOIRE

1914, c'est la date de création de notre cave située à Saint-Jean-de-Barrou que cette cuvée met à l'honneur. Elle rend hommage à nos aînés fondateurs et en particulier à Marcel TALLAVIGNES qui avait généreusement offert les terres sur lesquelles a été bâtie.

Avant cette construction, le village de Saint-Jean-de-Barrou était exclusivement composé de vignerons indépendants. Fusionner, c'était alors s'engager à sublimer leur travail mais pas seulement... Cette naissance répondait également à la volonté de « Viure Al Pais » (vivre au pays) en faisant front commun face aux activités de négoce.

Depuis 2006, les Vignerons Artisans de Saint-Jean-de-Barrou se sont associés à ceux de Cascastel-des-Corbières afin de bénéficier d'un outil performant, entretenu et renouvelé, mais aussi de s'entourer d'équipes techniques compétentes, le tout dans l'unique but de produire le meilleur de ses vignes.

Outre les valeurs de solidarité, d'équité et de démocratie qui restent à jamais les fondements du fonctionnement de notre structure, la cave ne cesse de se développer pour concentrer aujourd'hui, grâce à la mise en commun de moyens, des outils technologiques de pointe. Quel bel **ESSOR** depuis la naissance de la cave ! Au fil des ans et des transmissions, nos vignerons ont su faire perdurer cette vision qualitative et même l'amplifier.

Au travers de cette sélection fine de vieilles vignes, nous vous invitons à voyager dans le temps et à apprécier notre Âme et notre Esprit Coop'. 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 **30%** | Syrah **40%** sur terroirs argilo-calcaires

### VINIFICATION

Le Carignan est vinifié en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 12 jours. Le Grenache et la Syrah sont vinifiés en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. En fin de fermentation malolactique et après assemblage, nous procédons à l'élevage en barriques de chêne Français grain fin pendant 12 mois, 100% en fûts neufs. Chaque barrique est ensuite dégustée et sélectionnée par notre œnologue pour l'assemblage final avec du Grenache non élevé en barriques qui permet d'apporter du fruit, de la gourmandise et de la sucrosité. Équilibre final : 80% boisé et 20% non boisé.

### DÉGUSTATION

C'est un vin gourmand et puissant. Le fruit mûr et le bois sont harmonieusement mariés. Notre Vigneronne Artisan Sophie CONQUET-TALLAVIGNE vous le recommande avec un bon pavé de bœuf et sa sauce aux champignons ou tout simplement seul, un soir d'hiver, au coin d'une cheminée.



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)