

AOC CORBIÈRES

LA CRÉMADE 2018 – VIN BIOLOGIQUE

Bienvenue au cœur des hautes Corbières, au sein d'un terroir mystérieux aux paysages grandioses. Ce pays chargé d'histoire est le berceau d'un vignoble réputé, bénéficiant d'un environnement préservé et d'un micro-climat privilégié, où la vigne se partage avec la garrigue et où dominent le thym, le romarin, le chêne Kermès et l'arbousier.

L'exigence des vignerons fait les grands Vins. Une terre pauvre et bien exposée, un encépagement harmonieux, des méthodes d'agriculture respectueuses de l'environnement, une vinification stricte de l'arrivée du raisin en cave à la mise en bouteille à la propriété.

Ces cuvées expriment l'engagement des Maîtres Vignerons de Cascastel pour la préservation de leurs terroirs qui abritent une flore et une faune riche et diversifiée.

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires

SURFACE : 18 hectares

CEPAGES : Carignan 35% / Grenache noir 45% / Syrah 20%.

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 :

Les 3 cépages sont vinifiés séparément en vendange égrappée.

La vinification débute par une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours. La cuvaison est variable, de 10 jours pour le Grenache noir à 2 semaines pour le Carignan. 2 soutirages sont effectués, le premier en fin de fermentation alcoolique et le second après la fermentation malolactique.

La vinification est faite dans le respect des règles de l'agriculture biologique et en limitant au maximum l'apport de soufre.

DEGUSTATION : Belle robe rubis brillante. Nez frais de fruits rouges et d'épices. Bouche ample et gourmande aux senteurs de garrigue. Un vin équilibré et friand, assoupli par l'élevage.

