



IGP VALLÉE DU PARADIS BLANC

Cuvée *L'Ange Blanc* 2020

UNE VALLÉE QUI INVITE AU RÊVE

Rondeur, douceur et force de caractère... C'est l'Ange Blanc.

Peuplée depuis l'antiquité, la Vallée du Paradis est une région éloignée de tout réseau routier, un petit bijou de la nature. La luzerne et ses fleurs bleues recouvrant le sol formaient un véritable écrin de verdure qui serait d'ailleurs à l'origine de son nom. Aujourd'hui, et pour nous Vignerons Artisans de Cascastel, sa beauté nous inspire et la richesse de ses terres sublime notre vin blanc. Savourer ce vin, c'est découvrir l'origine de ce territoire qui le fait naître et y laisse son empreinte. C'est déguster la source de notre Paradis !

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

CÉPAGES

Roussanne **85%** | Marsanne **15%** 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 pendant 48h. S'en suit la stabulation des bourbes à froid (4°C) pendant 5 jours pour développer des arômes de type agrumes, zestes de citron.

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 qui présente une belle fraîcheur et une certaine nervosité. Notre Vigneron Artisan Stéphane LOUCHE vous le recommande lors d'un apéritif entre amis avec des toasts à la tapenade noire ou encore des châtaignes de Lozère !



Les Vignerons Artisans de Cascastel
11360 Cascastel, France

Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | info@cascastel.com