



IGP VALLÉE DU PARADIS ROUGE 2020

Cuvée *L'Ange Rouge*

UNE CUVÉE QUI INVITE AU PARTAGE

Impatient, intrépide et gourmand... L'Ange Rouge n'a qu'une hâte, vous exprimer tout l'arôme de ses fruits et toute sa fraîcheur. Il n'a pas la prétention d'être un vin de garde mais veut vous plaire sans attendre, dès la première gorgée. Alors, plus une minute à perdre, à vous de le dompter ! Un conseil, dégustez-le à plusieurs afin de mieux contenir sa fougue. Unissez-vous comme l'ont fait ses créateurs, les Vignerons Artisans de Cascastel, et laissez-vous surprendre par ce vin de pays si généreux.

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 **45%** | Grenache **40%** | Syrah **15%** sur terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Les trois cépages sont vinifiés séparément en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 12 jours sous marcs. La vinification est réalisée à froid (22°C) dans le but de réaliser une extraction douce et ainsi éviter la dureté et surtout développer le fruit. S'en suit l'assemblage final et l'élevage en cuves bétons sur notre cave de Saint-Jean-de-Barrou.

DÉGUSTATION

C'est un vin friand et croquant. Le fruit est généreux. Notre Vigneron Artisan Xavier MARTIN vous le recommande en fin de matinée, à la vigne, avec un petit bout de fromage de chèvre et un petit saucisson Audois !



Les Vignerons Artisans de Cascastel
11360 Cascastel, France
Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | info@cascastel.com