

CASCATEL

VIGNERONS ARTISANS

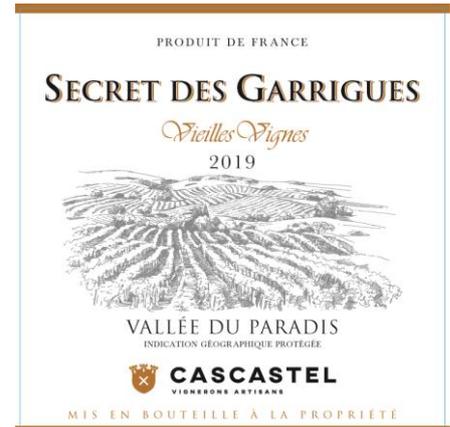
VALLEE DU PARADIS

SECRET DES GARRIGUES

DES HOMMES ET DES TERROIRS

Cascastel c'est au bout du monde. Un environnement rare, très préservé, des terroirs magnifiques, en altitude et un vignoble constitué d'une myriade de petites parcelles disséminées au cœur des garrigues du haut Fitou. Cette diversité de terroirs, le savoir-faire séculaire des « vigneron artisans » amoureux de la belle ouvrage et une sélection stricte au travers des « clubs de vigneron » permettent de proposer des cuvées personnalisées d'une qualité exceptionnelle, exprimant le terroir qui leur donne vie. Chaque parcelle de vigne est identifiée, cultivée et vinifiée afin de proposer des vins « haute couture ».

A Cascastel, la vigne, c'est la vie, aussi les vigneron ont adopté de longue date des démarches responsables de préservation de l'environnement. Vins biologiques, vins sans résidus de pesticides, vins sans sulfites, HVE3, car la qualité c'est aussi la conscience de ce que l'on fait. Les actions menées par les vigneron pour la sauvegarde du lézard ocellé (espèce endémique en voie de disparition) est la marque de cet engagement pour la préservation de la biodiversité.



La région de production des vins de pays de la vallée du paradis se limite à quelques villages du massif de la haute Corbière. Un terroir marqué, d'histoire et de tradition, aux paysages magnifiques et enivrants sert d'écrin au vignoble qui court de colline en coteaux au travers de la garrigue qui lui transmet ses bouquets d'épices et fruits sauvages.

TERROIR : Il est une vallée fascinante, jalonnée de territoires rocaillieux, avec des chutes de roches et des sols très variés qui porte un nom en forme de rêve : la vallée du Paradis. Les vignes qui y poussent ont su s'approprier leur part de la grâce divine environnante. Elles hébergent les cépages traditionnels du Languedoc et des cépages plus récents qui ont trouvé ici une nouvelle façon de s'exprimer.

Nos vigneron ont eu l'idée de les mêler, associant tradition et innovation dans des cuvées dignes du Paradis

Cépages Carignan 35% Grenache Noir 35 % Syrah 30%

Vinification : Traditionnelle en vendange égrappée afin de privilégier l'extraction de tanins soyeux avec une durée de cuvaison de 15 jours à température contrôlée entre 18° et 23° pour le Grenache noir et la Syrah.

Macération Carbonique en grain entier pour le Carignan.

Mise au propre rapide des vins avant la fermentation malolactique.

La Syrah est élevé 6 mois en barrique de 300 litres.

DEGUSTATION : Cette cuvée parée d'une seyante robe grenat aux reflets violines propose au nez un concentré gourmand de mûre sauvage et d'épices. Eclatant de fraîcheur, à la fois ample et généreux, le palais offre une finale chaleureuse toute en rondeur et en harmonie

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera merveilleusement bien vos gibiers et volailles. Parfait avec un bœuf Bourguignon, une épaule d'agneau cuite avec l'os ou un tajine.