



## IGP vallée du paradis *TERRE des ANGES vieilles vignes*

### 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.



**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.

La région de production de l'IGP « 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.

### *Rouge 2020*

*Ce « petit ange » à l'auréole scintillante fleure bon les fruits rouges, le cassis et la fleur d'acacia. Velouté, tendre et suave, le palais a en effet quelque chose de séraphique et d'aérien, et s'accommodera avec une large palette de nourriture terrestre.*

**Cépages** Carignan 40% Grenache Noir 25 % Merlot 35%

**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 le Merlot. Macération Carbonique pour le Carignan.

Mise au propre rapide des vins avant la fermentation malolactique.

Le merlot est élevé 6 mois en fût d'un vin.

**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