domainedecazaban

HORS SERIE N°1

MILLÉSIME 2022
IGP PAYS D'AUDE
70% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
5 300 bouteilles
Terroir argilo-calcaire
Vendange manuelle
Vin biodynamique certifié Demeter

DOMAINE

Situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, à quelques kilomètres au nord de la cité de Carcassonne, le Domaine de Cazaban s'étend sur 22 Ha de vignes conduites en agriculture biologique depuis 2010 dont 17 Ha en agriculture biodynamique depuis 2013. Il offre un terrain d'expression exceptionnel de part la variété de ses sols (argilo-calcaires et schistes), de ses cépages (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, grenache, carignan, mourvèdre pour les vins rouges et rosés, roussanne, marssanne, vermentino, grenache blanc pour les vins blancs) et de ses expositions (plaine, coteaux et montagne).

VIGNE

Nous travaillons les vignes dans le respect de l'environnement sous le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2007 et nous nous sommes engagés dans la viticulture biodynamique avec Demeter en 2013.
L'ensemble de la fertilisation est issu d'un compost que nous réalisons au Domaine ; nous appliquons la bouse de corne (500 P) et la silice (501) sur l'ensemble du vignoble. En complément des traitements, nous utilisons l'ortie, la prêle, la valériane, en fonction des besoins de chaque parcelle.
Les vignes sont taillées en guyot simple et en gobelets en fonction des cépages. Nous effectuons un épamprage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.

VINIFICATION

Après vendange, les raisins sont immédiatement stockés en chambre froide à 6°c avant d'être pressés pour obtenir le profil atypique qui caractérise « Hors Série N°1 ». Pressurage direct en grappes entières sans macération pour garder une couleur claire. Mise en cuve, baisse de la température autour de 4°c, puis léger débourbage. La fermentation démarrera une fois la température remontée à 18 °c . Elle sera réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique à une température maintenue en dessous de 18° pour préserver les arômes et la fraîcheur.
Hors Série N°1 est mis en bouteilles au premier trimestre. Avant la mise, il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

DEGUSTATION

Rosé aux formes épurées, « Hors Série N°1 » est très subtil et délicat. C'est un rosé avec du fond, une réelle profondeur et une belle gourmandise.

ACCORD MET ET VIN

Par sa fraîcheur et sa diversité aromatique, « Hors Série n°1 » accompagnera parfaitement vos repas d'été, salades et grillades.

Entre Montagne Noire et Pyrénées, entre vigne et garrigue, entre Syrah et Merlot, entre amis …

www.domainedecazaban.com 11600 Villegailhenc - France
info@domainedecazaban.com // Tél : + 33 4 68 71 11 63
customer@domainedecazaban.com // Tél : +33 6 30 72 90 67

VIN BIOLOGIQUE

DOMAINE DE CAZABAN SARL
ARTISANS VIGNERONS