

HORS SERIE N°1

Cépage: Syrah

Production: 5.000 Bouteilles

LA VIGNE:

La parcelle est située à l'entrée du domaine sur un coteau d'une très bonne exposition plein sud. La vigne est travaillée de la même manière que pour les rouges du domaine. Les rendements sont de 50 hl/ha.

«Hors serie N° 1» est le premier vin récolté sur le domaine, en général vers la mi-septembre afin de garder cette fraîcheur qui le caractérise.

Les raisins sont récoltés manuellement en caissette puis emmenés directement à la cave pour être pressés immédiatement pour obtenir cette couleur qui le caractérise.

LES VINIFICATIONS:

Pressurage direct (rosé de presse), pas de macération (rosé de saigné) pour garder une couleur claire. Mise en cuve, baisse de la température autour de 6°C pour le clarifier.

Une fois clarifié on le laisse remonter en température jusqu'à 20°C pour que la fermentation puisse commencer.

Cette année exceptionnellement «Hors série» a été levure parce que la cave était neuve et que c'était le premier vin à fermenter, les autres vins n'ont pas été levurés.

Pendant la fermentation alcoolique on contrôle la température pour ne pas qu'elle monte au dessus de 24°C afin de préserver les arômes et la fraîcheur.

En fin de fermentation, le vin est soutiré (vidé la cuve en séparant le dépôt qui se trouve au fond du reste). Ensuite il est élevé dans une cuve fermée à l'abri de l'air pendant l'hiver. Le rosé ne fait pas de Fermentation malolactiques contrairement au rouge pour garder cette vivacité dont il fait preuve.

«Hors Série» est mise en bouteille au mois de mars. Avant la mise il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

DÉGUSTATION:

Couleur rose vif «grenadine», d'une limpidité et d'une brillance qui mette l'eau à la bouche. D'une bonne inten-

sité, quelques notes agrumes, de bons acidulé.

Attaque vive, équilibré sans aucune lourdeur, d'une grande finesse et d'une fraîcheur déconcertante... Un véritable rosé d'été!

ACCORD MET ET VIN:

Par sa fraîcheur et sa diversité aromatique il accompagnera parfaitement vos petits repas d'été, salade et grillade.

«Un vin frais et vif, ou l'empreinte du terroir frais est garante de ses arômes et ou son élaboration artisanale, par son respect total du raisin, a permis la réalisation d'un vin d'une grande originalité.»

Claire & Clément Mengus
Domaine de Cazaban
F-11600 Villegaihenç
mobile +33.6.62 435770
clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
Siret 49499514500013



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

JOURS DE VIGNE

Cépage: Syrah
Production: 7.500 Bouteilles

LA VIGNE:

Depuis le départ nous travaillons les vignes dans le respect de l'environnement sous le cahier des charges de l'agriculture biologique. Les vignes ne sont donc pas désherbées chimiquement, nous n'utilisons pas de pesticide.

Nous effectuons un épamprage et un ébourgeonnage manuel. Les vignes sont taillées court afin de contrôler les rendements.

Jours de vignes est le premier vin rouge récolté sur le domaine, en général vers la mi-septembre. Les raisins sont récoltés manuellement en caissette de 15 kg, puis emmenés directement à la cave pour éviter l'oxydation.

LES VINIFICATIONS:

Les raisins sont triés puis mis en cuve sans les égrappés. Le raisin est mis en cuve par gravité sans pompage qui pourrait altérer la qualité de celui-ci.

Nous effectuons une macération carbonique qui pour l'intérêt de préserver le fruit et la fraîcheur qui caractérise Jours de vignes. Après une cuvaison de 3 semaines le raisin est pressé.

Ensuite il est élevé dans une cuve fermée à l'abri de l'air pendant l'hiver. Où il effectue la fermentation malolactique.

Jours de vignes est mis en bouteille au mois de mars. Avant la mise il sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimales.

DÉGUSTATION:

Robe profonde rubis à reflets carminés. Distingué par sa palette aromatique très complexe, fruitée et fleurie. Les notes de fleur de vignes, lilas, narcisse, aux arômes de groseille, prune, abricot, pastèque.

Une bouche gourmande et charnue, un équilibre réussi entre fraîcheur et densité, en font un vin à boire et à garder.

ACCORD MET ET VIN:

Jeune, il sera le complice talentueux d'une côte de boeuf de l'Aubrac grillée aux sarments de vignes par son intensité aromatique et par la structure tendre et fraîche de sa bouche.

«Un vin séducteur et racé, où l'empreinte du terroir frais est garante de ses arômes et où son élaboration artisanale, par son respect total du raisin, sans pompage ni traumatisme, a permis l'extraction d'un tannin de grande qualité»

Claire & Clément Mengus
Domaine de Cazaban
F-11600 Villegaihenç
mobile +33.6.62435770
clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
Siret 49499514500013



LES PETITES RANGÉES

*Cépage: Syrah (50%) et Merlot (50%)
Production: 1.800 Bouteilles
Vins de pays des Côtes de Lastours*

LE DOMAINE:

Situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, à la croisée des terroirs argilo-calcaires de Ventenac et de Montolieu, qui donnent des raisins d'une diversité et d'une qualité exceptionnelles, le domaine s'étend sur 15 ha dont 3,64 ha de vignes.

LE VIGNERON ET SES VIGNES:

Pour respecter au mieux tout ce que le terroir a à nous offrir: la vigne, le sol et les raisins, nous avons adhérer à la charte de l'agriculture biologique. Ainsi, les vignes ne sont pas désherbées chimiquement, nous n'utilisons aucun pesticide, aucun insecticide, aucun engrais.

Cette philosophie nécessite un travail manuel rigoureux tel que le bêchage, l'épamprage, l'ébourgeonnage, les vendanges à la main dans des caissettes de 12 kg, et une taille courte en «guyot» afin de maîtriser au mieux les rendements.

LES VINIFICATIONS:

Les raisins sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. Ceux-ci sont mis en cuve par gravité sans pompage qui pourrait altérer leur qualité et leur intégrité.

La cuvaison dure quatre semaines en maintenant la température basse pour une extraction plus lente (21°C). Nous effectuons pour ce vin un pigeage par jour. Lors de l'assemblage nous ajoutons les presses de notre vin haut de gamme «Domaine de Cazaban»

«Les petites Rangées» est ensuite élevé en barriques bourguignonnes de 227 L pendant 9 mois. Lors de la vinification et de l'élevage, aucun produit n'est ajouté au vin pour que celui-ci se fasse naturellement. «Les petites Rangées» est mis en bouteilles au mois de juin. Avant la mise, il est filtré et sulfité au minimum pour garantir une stabilité et une qualité optimums.

DÉGUSTATION:

Couleur profonde et rubis, avec une palette aromatique très riche notes de garrigues, eucalyptus, fenouil cuit, le nez s'ouvre à l'aération sur la griotte et le chocolat.

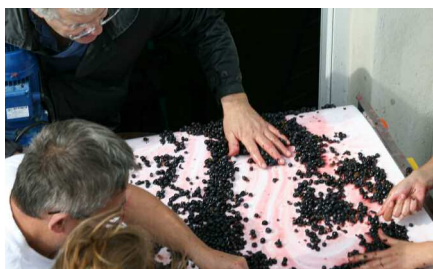
Délicat et plein de sève, d'une structure présente mais bien enrobée, qui en font un vin à boire et à garder

ACCORD MET ET VIN:

Par l'intensité de ses arômes il révélera aussi bien un canard aux figues que sur une daube au vin rouge.

*«Etre au service du terroir
plutôt que de s'en servir»*

Claire & Clément Mengus
Domaine de Cazaban
F-11600 Villegaihenc
mobile +33.6.62435770
clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
Siret 49499514500013



DEMOISELLE CLAIRE

Cépages: Syrah (60%) et Merlot (40%)
Production: 5.000 Bouteilles
AOC Cabardes

LE DOMAINE:

Situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, à la croisée des terroirs argilo-calcaires de Ventenac et de Montolieu, qui donnent des raisins d'une diversité et d'une qualité exceptionnelles, le domaine s'étend sur 15 ha dont 3,64 ha de vignes.

LE VIGNERON ET SES VIGNES:

Pour respecter au mieux tout ce que le terroir a à nous offrir: la vigne, le sol et les raisins, nous avons adhérer à la charte de l'agriculture biologique. Ainsi, les vignes ne sont pas désherbées chimiquement, nous n'utilisons aucun pesticide, aucun insecticide, aucun engrais.

Cette philosophie nécessite un travail manuel rigoureux tel que le bêchage, l'épamprage, l'ébourgeonnage, les vendanges à la main dans des caissettes de 12 kg, et une taille courte en «guyot» afin de maîtriser au mieux les rendements.

LES VINIFICATIONS:

Les raisins sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. Ceux-ci sont mis en cuve par gravité sans pompage qui pourrait altérer leur qualité et leur intégrité.

La cuvaison dure quatre semaines en maintenant la température assez basse pour une extraction plus lente (24°C). Nous effectuons pour ce vin un à deux filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimums. Pigeages par jour.

«Demoiselle Claire» est ensuite élevé en cuve sur lies (90%) et en barriques neuves de 500 L et bourguignonnes de 250 L (10%). Lors de la vinification et de l'élevage, aucun produit n'est ajouté au vin pour que celui-ci se fasse naturellement. «Demoiselle Claire» est mis en bouteilles au mois de juin. Avant la mise, il est filtré et sulfité au minimum pour garantir une stabilité et une qualité optimums.

DÉGUSTATION:

Robe carminée à reflets violets. Il affirme une forte personnalité par sa palette aromatique fruits noirs très mûrs: cerise, myrtille, prune.

La texture est gourmande et serrée, d'une harmonie réussie. La belle fraîcheur équilibre la forte maturité et en fait un vin savoureux dès sa jeunesse.

Sa longue persistance annonce une garde prometteuse pour qui saura attendre.

ACCORD MET ET VIN:

Il aura la délicatesse d'accompagner une cuisine raffinée tournedos rossini, perdrix aux baies de genièvre.

«Etre au service du terroir plutôt que de s'en servir»

Claire & Clément Mengus
Domaine de Cazaban
F-11600 Villegaihenç
mobile +33.6.62.43.57.70
clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
Siret 49499514500013



C TARIFS 2008

Prix de vente au domaine, en bouteilles de 75cl
Valable jusqu'au 31/12/2008

		PRIX H.T.	PRIX T.T.C.
HORS SERIE N°1	ROSE	4,93 €	5,90 €
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>	2007		

JOURS DE VIGNE	ROUGE	5,44 €	6,50 €
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>	2007		

DEMOISELLE CLAIRE	ROUGE	6,61 €	7,90 €
<i>AOC Cabardès</i>	2007		

Disponible fin Juin 2008

LES PETITES RANGEES	ROUGE	7,79 €	9,32 €
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>	2007		

Disponible fin Juin 2008

DOMAINE DE CAZABAN	ROUGE	12,46 €	14,90 €
<i>AOC Cabardès</i>	2007		

Disponible en juillet 2008



Les bouteilles sont conditionnées en carton de 6.

Frais de port:

Commande < à 24 bouteilles 20 €

entre 30 et 54 bouteilles 10 €

Franco de port à partir de 60 bouteilles

Clément MENGUS
 Domaine de Cazaban
 11600 VILLEGAILHENC FRANCE
 Tel/Fax: 04 68 26 18 12 Mobile: 06 62 43 57 70
 clement.mengus@orange.fr
 www.domainedecazaban.com
 Siret 49499514500013



BON DE COMMANDE 2008

M.....

.....

.....

.....

mail:.....

Date:/...../08

		Nombres de bouteilles	Prix unitaire	Montant Total
		0,75l	T.T.C.	T.T.C.
HORS SERIE N°1	ROSE		5,90 €	
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>				
JOURS DE VIGNE	ROUGE		6,50 €	
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>				
DEMOISELLE CLAIRE	ROUGE		7,90 €	
<i>AOC Cabardès</i>		<i>Disponible fin juin 2008</i>		
LES PETITES RANGEES	ROUGE		9,30 €	
<i>Vin de pays des Côtes de Lastours</i>		<i>Disponible fin juin 2008</i>		
DOMAINE DE CAZABAN	ROUGE		14,90 €	
<i>AOC Cabardès</i>		<i>Disponible en juillet 2008</i>		
TOTAL TTC				€

Les bouteilles sont conditionnées en carton de 6.

Frais de port:

Commande < à 24 bouteilles 20 €

entre 30 et 54 bouteilles 10 €

Franco de port à partir de 60 bouteilles

Bon de commande et règlement à envoyer à:

Clément MENGUS
Domaine de Cazaban
11600 VILLEGAILHENC FRANCE
Tel/Fax: 04 68 26 18 12 Mobile: 06 62 43 57 70
clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
Siret 49499514500013