



# HORS SÉRIE N°1

CÉPAGES: CINSAULT, SYRAH

PRODUCTION: 5.000 BOUTEILLES  
VIN DE PAYS DES CÔTES DE LASTOURS



## 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 caisse 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 levurée 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 malolactique contrairement au rouge pour garder cette vivacité dont il fait preuve.

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

## DÉGUSTATION

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.

## ACCORD MET ET VIN

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



CLAIRE & CLÉMENT MENGUS  
DOMAÎNE DE CAZABAN  
F-11600 VILLEGAILHENC

Portable 06.58 06 22 74  
clément.mengus@orange.fr  
www.domainedecazaban.com  
Siret 49499514500013



# JOURS DE VIGNE

CÉPAGES: SYRAH (100%)

PRODUCTION: 7.500 BOUTEILLES  
VIN DE PAYS DES CÔTES DE LASTOURS

## 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 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 optimum.

## 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 bœuf de l'Aubrac grillée aux sarments de vignes par son intensité aromatique et par la structure tendre et fraîche de sa bouche.



CAVE

COMPÉTENCE

CEP

CERVEAU



CLAIRE & CLÉMENT MENGUS  
DOMAÎNE DE CAZABAN  
F-11600 VILLEGAILHENC

Portable 06.58 06 22 74  
clément.mengus@orange.fr  
www.domainedecazaban.com  
Siret 49499514500013

ENTRE MONTAGNE NOIRE ET PYRÉNÉES, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE, ENTRE SYRAH ET MERLOT, ENTRE AMIS ...



# LES PETITES RANGÉES

CÉPAGES: SYRAH (50%) ET MERLOT (50%)

PRODUCTION: 1.800 BOUTEILLES  
VIN 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 exceptionnelle, le domaine s'étend sur 15 ha dont 3,64 ha de vignes.

«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 optimum.

## LE VIGNERON ET SES VIGNES

Pour respecter au mieux tout ce que le terroir peut nous offrir: la vigne, le sol et les raisins, nous avons adhéré 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.

## 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.

## 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».



CLAIRE & CLÉMENT MENGUS  
DOMAÎNE DE CAZABAN  
F-11600 VILLEGAILHENC

Portable 06.58 06 22 74  
clément.mengus@orange.fr  
www.domainedecazaban.com  
Siret 49499514500013



ENTRE MONTAGNE NOIRE ET PYRÉNÉES, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE, ENTRE SYRAH ET MERLOT, ENTRE AMIS ...



# DEMOISELLE CLAIRE

CÉPAGES: SYRAH (60%) ET MERLOT (40%)

PRODUCTION: 5.000 BOUTEILLES  
APPELLATION CABARDÈS CONTRÔLÉE

## 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 exceptionnelle, 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 adhéré 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 des pigeages et quelques remontages. Le vin est ensuite sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

«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 optimum.

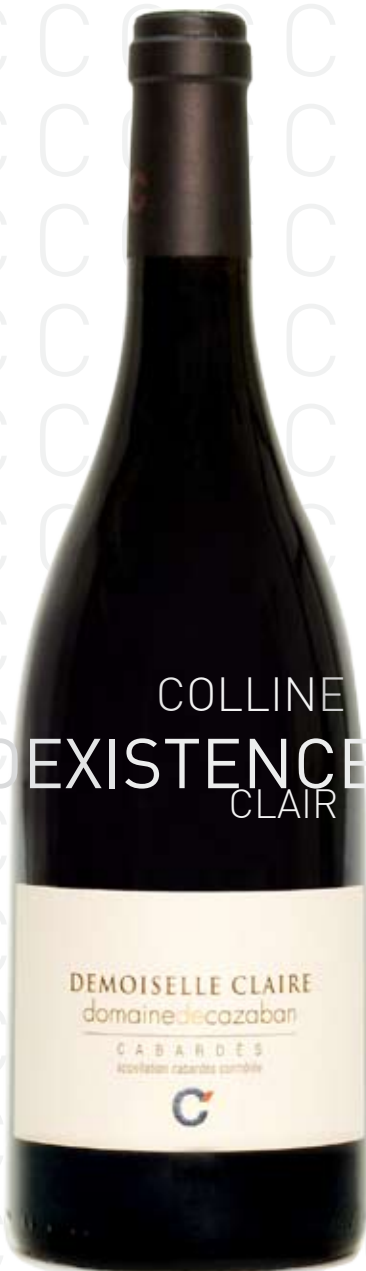
## DÉGUSTATION

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 en fait un vin savoureux dès sa jeunesse. Sa longue persistance annonce une garde prometteuse pour qui saura attendre.

## 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.



CLAIRE & CLÉMENT MENGUS  
DOMAÎNE DE CAZABAN  
F-11600 VILLEGAILHENC

Portable 06.58 06 22 74  
clément.mengus@orange.fr  
www.domainedecazaban.com  
Siret 49499514500013

ENTRE MONTAGNE NOIRE ET PYRÉNÉES, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE, ENTRE SYRAH ET MERLOT, ENTRE AMIS ...



# DOMAINE DE CAZABAN

CÉPAGES: MERLOT (60%) ET SYRAH (40%)

PRODUCTION: 3.000 BOUTEILLES  
AOC CABARDÈS

## 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 exceptionnelle, le domaine s'étend sur 15 ha dont 3,64 ha de vignes.

La cuvaison dure de quatre à cinq semaines en maintenant la température assez basse pour une extraction plus lente (entre 23 et 26°C) en fonction des fûts et de la fermentation nous effectuons un à deux pigeages par jour.

Domaine De Cazaban est ensuite élevé dans les mêmes fûts que pour la vinification qui ont été refermés. Lors de la vinification, nous utilisons aucun produit chimique et œnologique, nous laissons faire le vin naturellement.

## 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 adhéré 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.

## 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 complexe et tendue, d'une harmonie réussie. Équilibré et idéalement mûr.

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

## LES VINIFICATIONS

Les raisins sont sélectionnés dans les vignes puis triés et égrappés avant d'être mis en fut de 500L par gravité.

Les barriques de 500L sont mises à la verticale avec un fond démontré. Elles sont neuves ou ont déjà 1 an.



CLAIRE & CLÉMENT MENGUS  
DOMAÎNE DE CAZABAN  
F-11600 VILLEGAILHENC

Portable 06.58 06 22 74  
clément.mengus@orange.fr  
www.domainedecazaban.com  
Siret 49499514500013



CHARACTÈRE

CABARDÈS

ENTRE MONTAGNE NOIRE ET PYRÉNÉES, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE, ENTRE SYRAH ET MERLOT, ENTRE AMIS ...