



domaine **de**cazaban

C' LES AMIS

MILLÉSIME 2018

IGP PAYS D'AUDE

Grenache

3 500 bouteilles

Terroir argilo-calcaire

Vendange manuelle



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 et 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 stockés en grappes entières, foulés aux pieds et immédiatement stockés en chambre froide à 6°C où ils y resteront 10 jours avant d'être pressés. Mise en fûts de 500 L, 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.

C' Les Amis est mis en bouteille à la fin du deuxième trimestre. Avant la mise, il sera sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum. Il ne sera pas filtré.

DEGUSTATION

Rouge léger, gourmand et fruité. Tout en étant très léger, « C'Les Amis » en est pas moins très complexe et d'une grande persistance aromatique.

ACCORD MET ET VIN

Par sa fraîcheur et sa diversité aromatique, « C'Les Amis » accompagnera parfaitement vos repas entre amis et apéros dinatoires.

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