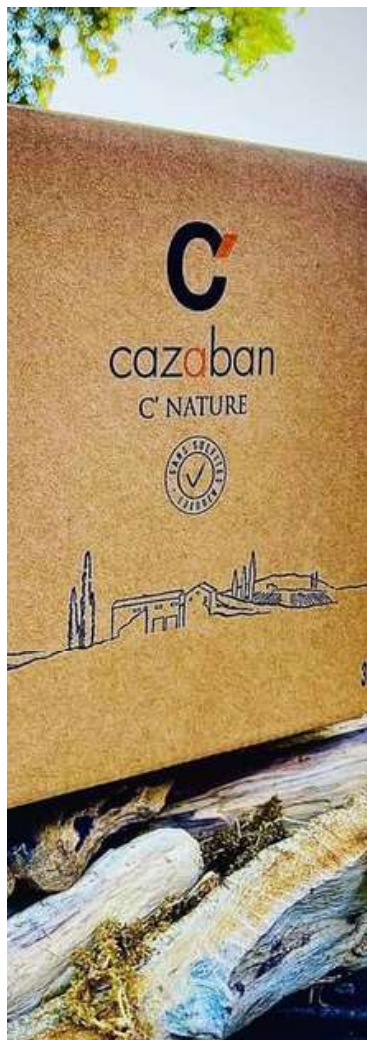




domaine **de**cazaban



C' NATURE - BIB 3L
MILLÉSIME 2022
AOP MINERVOIS
Grenache Noir, Cinsault
Terroir calco-schistes
Vendange manuelle
Vin sans sulfites ajoutés

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, marsanne, 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 épannage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.

VINIFICATION

Pour cette cuvée, les raisins proviennent de parcelles de montagne en conversion Bio. Les raisins sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La cuvaison dure environ deux semaines en maintenant la température assez basse (20°C) pour une extraction lente, sans pigeage ni délestage. Le conditionnement est réalisé à la fin du deuxième trimestre, sans sulfites ajoutés.

DEGUSTATION

Robe carminée à reflets violets, cette cuvée affirme une belle personnalité par sa palette aromatique de fruits noirs et d'épices. La texture est gourmande et soyeuse.

ACCORD MET ET VIN

C'Nature accompagnera bien volontiers charcuterie, viandes rouges et fromages dans son format festif et convivial.

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