domainedecazaban

Jours de vigne

MILLÉSIME 2022
IGP PAYS D'AUDE
68% Grenache Noir, 31% Carignan
4% Syrah
15000 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. 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.Jours de Vigne est le premier vin rouge du Domaine ; les raisins sont récoltés manuellement en caissettes de 15 kg pour les préserver de l'éclatement et donc de l'oxydation. La vendange démarre en général vers la mi-septembre. Les raisins de la cuvée Jours De Vigne proviennent de terroirs argilo-calcaires.

VINIFICATION

Le Grenache, égrappé en fond, est recouvert de Carignan en grappes entières. 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 macération est courte (6-8 jours) pour préserver le fruit et la fraîcheur qui caractérisent Jours de Vigne.
La mise en bouteilles est réalisée au premier trimestre.

DEGUSTATION

Robe profonde rubis à reflets carminés. Jours De Vigne se distingue par sa palette aromatique très complexe, fruitée et fleurie avec des notes de fleurs de vigne, lilas, narcisse et des 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 METS ET VIN

Jeune, il sera le complice talentueux d'une côte de bœuf de l'Aubrac grillée aux sarments de vigne.

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 72 11 63
customer@domainedecazaban.com // Tél : +33 6 30 72 90 67

VIN BIOLOGIQUE

DOMAINE DE CAZABAN SARL
ARTISANS VIGNERONS