



domaine **de** cazaban

## DEMOISELLE

MILLÉSIME 2020

**AOP Minervois**

75% Grenache Noir, 25% Syrah

8 700 bouteilles

Terroir schistes et argilo-calcaire

Vendange manuelle

Certifié Vin Méthode Nature



### 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, 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

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. « Demoiselle » est ensuite élevé en foudres et en cuves. La mise en bouteilles est réalisée à la fin du deuxième trimestre. Demoiselle 2020 est certifié Vin méthode Nature.

### DEGUSTATION

Robe carminée à reflets violets, cette cuvée affirme une forte personnalité par sa palette aromatique de fruits noirs : cerise, myrtille, prune. La texture est gourmande et serrée, d'une harmonie réussie. La belle fraîcheur exprime pleinement les caractéristiques du terroir. Sa longue persistance annonce une garde prometteuse pour qui saura attendre.

### ACCORD MET ET VIN

Par l'intensité de ses arômes, « Demoiselle » révélera aussi bien un canard aux figues qu'une daube au vin rouge.

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

