

Château Cascadais



MILLÉSIMES DISPONIBLES
2017 VIN BIO
2016 VIN BIO
2015 VIN BIO
2014 VIN BIO

SUPERFICIE DU VIGNOBLE ETEMPLACEMENT :

25 hectares de vignes à Saint-Laurent de
Cabrerisse,

TERROIR : AOC Corbières

CÉPAGES:

Assemblage de Syrah (40%),
Grenache (25%), Carignan (25%) et de
Mourvèdre (10%)

VINIFICATION :

Les vendanges sont exclusivement
manuelles avec étude des maturités, elles
sont égrappées totalement.
La vinification est pratiquée
en cuve ciment, cuvaison
longue de 25 à 30 jours

ÉLEVAGE :

1/3 de la production, durant 12 mois en
barriques ayant servi à l'élevage du Château
Haut-Caussan et, pour les 2/3 restants, en
cuves avec soutirage tous les 2 mois.

COMMERCIALISATION : Directe

VISITE DES CHAIS :

Tous les jours sur rendez-vous