

# MONTS & VERTIGES



## Maison Cascavel, Monts & Vertiges, AOC Ventoux, Rouge, 2020

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Ventoux, Luberon, Coteaux d'Aix-en-Provence sont des appellations qui à elles seules respirent la Provence. Les vins Cascavel Monts & Vertiges sont l'expression à la fois de notre expérience, et de partis pris uniques quant à la sélection de terroirs reconnus spécifiquement pour la qualité de leurs rouges, de leurs rosés, ou de leurs vins blancs.

### PRÉSENTATION

Notre Cascavel Monts & Vertiges Ventoux Rouge est un des vins à l'origine même des vins de Cascavel. Le chai, situé à Mormoiron, entouré de la plupart des vignes du domaine, est conçu pour limiter au maximum la consommation d'énergie et conserver les vins dans les meilleures conditions. Les vins sont réalisés le plus naturellement possible. Les vignes historiques de notre Cascavel Ventoux bénéficient de courants d'air frais qui descendent des pentes du Géant de Provence. Il reste suave, plaisant, équilibré et épicé en toute circonstance.

### SITUATION

Le domaine, d'une trentaine d'hectares, est réparti sur plusieurs terroirs aux expositions variées, allant de sols calcaires d'Argile rouge d'une belle profondeur, à des sols graveleux et des safres. Il bénéficie ainsi de toute la richesse et la diversité des grands terroirs du ventoux.

### TERROIR

On retrouve deux des trois sols spécifiques à l'appellation des sols rouges provenant de la dégradation du calcaire, et des sols faits d'un mélange de sable et d'argile ocreuse propice à la production de vins assez fins et élégants.

### À LA VIGNE

Le Mont Ventoux et la chaîne des Dentelles de Montmirail protègent le vignoble des excès du Mistral, tout en générant des courants frais qui favorisent des nuits plus fraîches et des maturités plus complètes. Les vignes sont situées dans une zone de climat méditerranéen, soumise à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches, dont une brève en fin d'hiver, une très longue et accentuée en été ; deux saisons pluvieuses.

### VINIFICATION

Les raisins sont éraflés et foulés puis font l'objet d'une macération à froid durant 4 à 5 jours. La cuvaison dure trois semaines, avec un travail du vin privilégiant le fruit et la fraîcheur. Les fermentations alcooliques et malolactiques se succèdent immédiatement naturellement. Les vins sont ensuite laissés « au calme » pendant au moins trois mois (décembre, janvier, février) avant d'être « mis au clair » et assemblés.

### ÉLEVAGE

Cuve, pas de bois.



### CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

### 15 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 12 072

Superficie du vignoble: 30 ha

Rendement: 40 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

### SERVICE

Servir à 17°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### DÉGUSTATION

Un des points importants de la dégustation est son aspect digeste et naturel, les vins étant sur la fraîcheur avec parfois un peu de tension, permettant un bel équilibre entre densité et suavité.

### AU NEZ

Le nez est à dominante de fruits noirs frais (cerise, cassis), avec des notes de sous-bois, délicatement épicé, finissant sur des notes minérales.

### EN BOUCHE

La bouche est tendue, avec une dominante fruitée (cerise) et une finale d'épices douces (régliste).

### PRESSE & RÉCOMPENSES



85

"A certified-organic blend of Grenache and Syrah, the 2019 Ventoux Monts & Vertiges features mellow notes of cherries and leather on the nose. It's medium to full-bodied, with a slightly coarse, open-knit texture and a short finish, but it does deliver a solid mouthful of earthy flavor."

Joe Czerwinski, Robert Parker, 13/11/2020



"Millésime 2017"

Concours Mondial de Bruxelles 2019 Or, 01/01/2015



87/100

"Vintage 2015 shows a medium to deep ruby colour with a purple hue. Sweet fruit on the nose with ripe plum and jammed berries with an herbal spiciness. Rather dense palate, youthful tannins, a high acidity, crushed berry fruit and a medium to long finish."

Andreas Larsson Best Sommelier of The World, Andreas Larsson, 17/03/2017

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
BG Trad Cétie 570gr				750					3760081161010		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600	9	11	1,35	8,5	885	29,6	8	17,5x30,5x25,5	170x80x120

2/2

