

MONTS & VERTIGES



Maison Cascavel, Monts & Vertiges, AOC Luberon, Blanc, 2019

AOC Luberon, 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 Luberon Blanc est le résultat d'une belle rencontre avec un vigneron d'exception. Notre choix s'est porté naturellement sur des parcelles d'altitude à l'origine de ce vin frais, puissant et complexe, qui exprime à la fois une certaine pureté associée à des saveurs méridionales exceptionnelles. Nous avons beaucoup de chance d'avoir accès à ce vin rare qui associe ses origines locales à l'expertise du vigneron.

SITUATION

Les raisins sont issus d'une sélection de parcelles cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique, en légère altitude, au sud de la chaîne du Luberon.

TERROIR

Les sols sont relativement drainants et leur couleur assez claire favorise une réflexion du soleil et le maintien d'une température acceptable au niveau du sol lors des journées les plus chaudes. L'influence de la chaîne du Luberon favorise des nuits d'été assez fraîches pour la région, et permettent ainsi un repos nécessaire de la vigne. L'ensemble des parcelles est situé dans un secteur relativement tardif, permettant de maîtriser la récolte à sa pleine maturité.

À LA VIGNE

Les sols sont à base de coteaux caillouteux argilo-calcaires limoneux. L'exposition est orientée Nord - Nord-est. L'altitude des parcelles oscille entre 250 à 350 m.

VINIFICATION

Pressurage direct. Macération sur bourbe. Débourage statique. Fermentation à basse température contrôlée (14-16°C).

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines. Pas de bois.

CÉPAGES

Rolle ou Vermentino 40%, Clairette 20%, Roussanne 20%, Marsanne 20%

13 % VOL.

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

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 12500
Superficie du vignoble: 15 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 20 ans



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

La gamme aromatique très élégante allie des notes florales à de fines touches minérales (silex). Le terroir s'exprime pleinement entre minéralité et suavité.

EN BOUCHE

La bouche est charnue et consistante.

ACCORDS GOURMANDS

Sa fraîcheur et sa longueur en bouche en font un partenaire idéal dès l'apéritif et tout au long d'un bon repas.

PRESSE & RÉCOMPENSES



86

"A blend of Clairette, Vermentino, Roussanne and Marsanne, the 2019 Luberon Blanc Monts & Vertiges boasts aromas of green peaches, ripe apples and fresh lime. A simple, fruit-forward mix for immediate consumption, this medium-bodied wine finishes with pleasantly crisp acids."

Robert Parker, 13/11/2020



86/100

Andreas Larsson

"« Choix du Président » en Estonie en 2017 (plus belle distinction possible correspondant localement) sur le millésime 2016."

reconnaissance internationale

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
BG Trad Cétie 570gr					750			3760081160983	3760081160990		
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



Maison Cascavel
 1151 route de l'Isle sur Sorgue, 84250 Le Thor
 Tel. 0490870203 - contact@cascavel.fr
 www.cascavel.fr

