



Corbières Prestige

ROU321

Historique

En 1992 Philippe Courrian propriétaire du célèbre Médoc Cru Bourgeois Château Tour Haut-Caussan a l'impression d'avoir amené son domaine à son maximum et est à la recherche d'un nouveau défi. Il décide alors de confier la direction du vignoble à ses enfants qui sont déjà impliqués dans la propriété depuis plusieurs années et il se fait un cadeau en achetant dans les Corbières le magnifique Château Cascadais. Le domaine est traversé par la rivière Nielle qui, à cet endroit, se transforme en Cascades, d'où le nom Cascadais. Le but est simple, réussir à placer Cascadais parmi les meilleurs vins de l'appellation, exactement ce qu'il avait réussi avec son Tour Haut-Caussan dans le Médoc.

Reconnaissance

Coup de cœur à plusieurs reprises dans : Cuisine et vins de France, Revue des vins de France, Elle à Table, Guide Hachette et Bettane & Desseauve.

Pays	France	Producteur	Château Cascadais
Région viticole	Languedoc	Cépage(s)	30% carignan, 5% mourvèdre, 30% grenache, 31% syrah, 4% cinsault
Appellation	Corbières	Conservation	7 à 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge foncé

Nez

Au nez, la trame aromatique est immédiatement flatteuse grâce aux notes légèrement fumées. Les notes d'élevage se fondent dans la richesse fruitée de la matière. Les notes de fruits rouges et noirs, cassis, mûre, cerise, prunes, confirmant une belle maturité. Plus loin arrivent les notes de romarin, de thym, de cuir et de café.

Bouche

L'attaque est coulante et fruitée sur des saveurs de fruits très mûrs. On retrouve toute la complexité du nez sur l'ensemble de la bouche. La structure souple et fondue nous offre une dégustation agréable dès maintenant.

Accord mets/vin

Un vin qui se mariera parfaitement avec une cuisine mijotée aux accents méditerranéens.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,2 g/L Vignoble à une altitude moyenne de 165m sur un sol argilo-calcaire et de cailloux roulés. Aucun désherbant chimique. - La rivière qui traverse le domaine apporte une fraîcheur supplémentaire au vin. Vendange exclusivement manuelle. - Vinification : Égrappage 100/100, cuvaison longue de 25 à 30 jours - 12 mois dans les barriques ayant servi à l'élevage du Médoc Cru Bourgeois château Tour Haut-Caussan.

En une ligne

Un vin du Languedoc comme on les aime : Fruits noirs, épices et légèrement boisé.