



JOHN WINE ROUGE 2023 AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Le domaine Cazes pratique depuis 25 ans une conduite irréprochable de son vignoble avec son engagement en biodynamie. Cette pratique respectueuse se retrouve aussi en cave, avec un respect du produit et du terroir. La démarche va plus loin avec un travail de vinification minimaliste et en douceur, en évitant l'ajout de soufre qui stresse le vin. Le vin garde ainsi son côté fruité et jeune. Un vin vivant qui matérialise jusqu'au consommateur la philosophie prise par Cazes il y a 25 ans. C'est l'aboutissement d'un chemin de valorisation des sols du Roussillon et de tout le savoir-faire Cazes qui offre un vin avec la plus parfaite expression de la nature préservée.



CÉPAGE(S)

Syrah, Grenache et Mourvèdre.

VIGNOBLE

Le vignoble couvre une superficie de 220 hectares avec une diversification inspirée par notre soif de comprendre et d'essayer de nouvelles choses, mais aussi par les nombreux terroirs qui existent dans la région. Ces terroirs sont idéalement situés au carrefour des terrasses de l'Agly, à cheval sur les villages de Rivesaltes et de Salses-le-Château.

TYPE DE SOL

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Un travail minimaliste : une récolte très tôt le matin pour limiter l'altération. Encuvage et conduite de fermentation à 25°C, 1 à 2 remontages par jour, décuvage au bout de 10 jours, séparation des presses et relogement en cuve pleine.

ÉLEVAGE

Elevage de 3 mois en cuve avant filtration et conditionnement sur la fin de l'hiver.

DÉGUSTATION

Un vin de partage, sur le fruit, vif et avec de l'éclat. Des notes de petits fruits rouges. Une bouche franche avec beaucoup de souplesse sur la gamme aromatique des fruits des bois. A carafier pour que le vin s'exprime pleinement. A l'image de ce cow-boy, cavalier solitaire, à la vie trépidante, pleine de surprises et d'aventure, ce vin est à boire jeune sur le côté fougueux en accompagnement d'une côte ou d'un pavé de bœuf grillé.

ACCORDS

Côte ou pavé de bœuf grillé, terrines.

LABELS ET CERTIFICATIONS

BIO, Biodynamie et Sans Sulfite.

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 15°.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans



Allergènes : contient des sulfites

[@MaisonCazes](#) [f/MaisonCazes](#) [@Maison.Cazes](#)

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/