



Présentation

Aujourd'hui, le domaine accueille la quatrième génération de vignerons, passionné dès sa jeunesse par le métier de vigneron, Henri a repris le flambeau du domaine familial en impulsant sa propre dynamique. Il a poursuivi le ré-encépagement du vignoble, et la modernisation de la cave afin de produire des vins de grande qualité, sur ce si beau terroir.

Tel un feu d'artifice, cet assemblage de cépages métais a donné naissance à ce bouquet d'arômes fruités, frais et gourmands. "Cet embrasement gustatif & olfactif est le fruit de ma passion" Henri Cases.



Vinification élevage

Les parcelles se situent entre 120 et 150 mètres d'altitude sur des sols très légers ou l'on retrouve des graves. La vigne est plantée sur des semi coteaux orientés Sud-Est pour un ensoleillement idéal. Les raisins sont ramassés de nuit pour préserver tout le potentiel qualitatif des raisins. Après éraflage, nous recueillons les premiers jus du pressoir pour garder le meilleur équilibre acide/gras. Après un léger débourbage, le vin fermente à 17/18°C pendant une vingtaine de jours et sera élevé sur ses lies fines de fermentation pendant deux mois.



Notes de dégustation

Une couleur très claire saumonée, au nez des fleurs de pommiers et pêches blanches. En bouche une belle attaque soutenue par des épices avec des notes de fraise, baies noires fraîches et juteuses, la fraîcheur apporte de la longueur et on retrouve une finale onctueuse et riche. Le vin est séveux avec un joli gras. Belle fraîcheur en fin de bouche.

A déguster idéalement entre 8-10°C, avec un gaspacho andalou, des tapenades, melon jambon ou tout simplement avec une pizza

