Domaine Saint Martin
Henri Cases

domainesaintmartin11

CALADOC-CHENANSON
CITE DE CARCASSONNE
Indication Géographique Protégée

Cuvée L'EMBRASEMENT 2024

Présentation

Maintenant entre les mains de la quatrième génération de vignerons, Henri a assouvi sa passion pour la viticulture en perpétuant la tradition familiale tout en y insufflant sa propre vision dynamique. Il a veillé à la replantation du vignoble et à la modernisation de la cave, dans le but d'élaborer des vins d'exception qui font honneur à ce remarquable terroir.
Comme un feu d'artifice, cet assemblage de deux cépages distincts a donné naissance à un bouquet d'arômes frais, fruités et délicieux. Comme l'affirme fièrement Henri Cases, « cet embrasement gustatif & olfactif est le fruit de ma passion ».

Vinification élevage

Les parcelles sont situées à une altitude variant de 150 à 340 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce qui offre des conditions climatiques idéales.
Les sols très légers, graveleux et argilo-calcaires, offrent un excellent drainage, favorisant le développement de racines profondes et la concentration des arômes.
Les vignes sont exposées au sud-est sur des demi-pentes, optimisant l'exposition au soleil pour la maturation tout en évitant la chaleur excessive.
Les raisins sont cueillis la nuit, une technique qui permet de conserver leur acidité naturelle et leur potentiel aromatique en minimisant l'exposition à la chaleur pendant la journée. Après l'égrappage, nous recueillons les premiers jus de presse afin de maintenir le meilleur équilibre acide/gras. Après un débourbage à froid de 48 heures, le vin fermente à 15/16°C pendant une vingtaine de jours pour préserver les arômes délicats et la structure, puis il est soutiré. Le vin repose sur ses lies fines pendant deux mois dans des cuves en béton, ce qui lui confère une belle fraîcheur aromatique .

Notes de dégustation

Un rosé délicat et élégant à la couleur saumonée claire.
Le nez révèle une finesse dominée par des arômes frais de fraises des bois et un bouquet de senteurs fruitées et gourmandes.
L'assemblage de Caladoc et de Chenanson offre une bouche vibrante aux textures croquantes et acidulées, équilibrées par une minéralité subtile.
En bouche, le vin est gourmand, la finale est rafraîchissante et gourmande, ce qui en fait un choix parfait pour l'apéritif et les plats légers.
A déguster frais à 8-10°C.
Se marie à merveille avec le gaspacho andalou, les tapenades, le melon au jambon ou des plats simples comme les pizzas et les salades.