

Domaine
**Saint
Martin**
HENRI CASES



📷 domainesaintmartin11



MALBEC

CITE DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

HENRI CASES

2025



Présentation

Au XVIII^e siècle, des textes mentionnent Saint-Martin comme étant une ancienne ferme du château de Leuc, la Métairie.

La seigneurie de Leuc était elle-même tenue par les vicomtes de Carcassonne. L'élevage et diverses cultures étaient pratiqués sur le domaine, dont déjà celle de la vigne et de l'olivier. La cave témoigne de cette activité viticole très ancienne, puisqu'on y trouve encore aujourd'hui trois cuves en pierre dont les murs font plus d'un mètre d'épaisseur.

Le domaine a été acheté par la famille actuelle en 1919, marquant ainsi plus d'un siècle de dévouement continu à la préservation et à la mise en valeur de son héritage historique.



Vinification élevage

Nos raisins sont cueillis à l'aube afin de préserver leur qualité et leur fraîcheur optimales. Dans notre cave historique du XVII^e siècle, les baies sont méticuleusement égrappées et triées afin d'éliminer toute matière végétale indésirable. Afin d'obtenir une extraction optimale des arômes et des tanins, plusieurs remontages sont effectués pendant la fermentation.

La macération s'étend sur environ 8 jours, suivie d'un délicat pressurage pneumatique pour séparer le jus de coule du jus de presse. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 5 mois pour développer son caractère et sa complexité, avant de commencer à s'affiner en bouteille.



Notes de dégustation

Couleur rubis intense et pourpre brillant.

Le nez est intensément fruité avec des arômes de cerise noire, de mûre, prune et de myrtille complétés par une agréable touche herbacée.

En bouche, des tanins jeunes mais prometteurs révèlent des notes d'épices soyeuses et une texture riche.

La bouche est ample, douce et bien structurée, avec des tanins bien équilibrés.

A déguster de préférence à 16-18°C, mais il peut être légèrement rafraîchi pour une expérience unique durant l'été.

Il accompagne parfaitement les grillades au barbecue, l'osso bucco, le tajine de veau épicé ou un riche dessert au chocolat.