



LES CASSANETS

ROUGE 2022

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

« La finesse du terroir des Cassanets se retrouve dans cette cuvée complexe et aérienne. »

DÉGUSTATION



Robe rouge grenat aux reflets rubis.



Un nez expressif de fruits frais où la cerise et la fraise écrasée se partagent les premières notes.



Une bouche ronde, majestueuse et équilibrée entre fraîcheur et sucrosité.



Température de service idéale entre 17° et 18°C.
Beau potentiel de garde de 10 ans.

VINIFICATION

Cépages : Grenache (70%), Syrah (30%)

Méthode : récoltée puis triée à la cave, la vendange est intégralement éraflée pour être vinifiée en cuve inox sous température contrôlée permettant de garder finesse et aromatique.

TERROIR

Localisation : les Cassanets.

Sol : galets roulés, sous-sol sableux.

Spécificités : la légère inclinaison à l'Est permet d'atteindre la maturité optimale.

INFORMATIONS

Récolte : septembre 2022.

Alcool : 15,5 % Alc. /Vol.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape.

Certification : Ecocert – HVE niveau 3.

Formats : 75 cl.



Domaine Julien Masquin – 582 Chemin des Sourcières – 84350 Courthézon
Tél. : 04 86 04 24 64 – Mail : contact@domainemasquin.com