

VIN NOUVEAU
~ 2022 ~

MÉTHODE

NATURE



SANS
SULFITES
AJOUTES



BIO &
BIODYNAMIQUE



WWW.CAZES-RIVESALTES.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Le 20 octobre,

Le Domaine Cazes présente son vin nouveau 2022, 100% BIODYNAMIQUE

L'ESPRIT VIN NOUVEAU

Le mois d'octobre est synonyme de la sortie de la première cuvée de l'année, tout juste sortie des chais. Le vin nouveau du Domaine Cazes se décline en deux couleurs, rouge et blanc, en IGP Côtes Catalanes 100 % bio et Biodynamique.

Comme l'année passée, ce vin nouveau est élaboré sans ajouts de sulfites ni aucun additifs, avec des levures indigènes et vendangé à la main.

Déguster un verre de vin nouveau, c'est renouer avec les traditions et le savoir-faire artisanal à la française. Les primeurs du Domaine Cazes, c'est ça... rien de plus que du fruit pur et de la convivialité, des éclats de rire, le goût des bonnes choses, la passion d'un métier, le sens de l'hospitalité. A la maison, entre copains ou en famille,

LE MILLESIME 2022

2022, un début des vendanges historiquement précoce. Après une belle pousse printanière pour nos vignes, l'été chaud et sec du millésime 2022 a permis une belle concentration des arômes et des sucres dans les baies. Les vins en cours d'élaboration sont prometteurs : éclatants et d'une agréable complexité.

Le Vin Nouveau du Domaine Cazes exprime tout le potentiel de cette jolie récolte sur des vins qui promettent une très belle longévité !

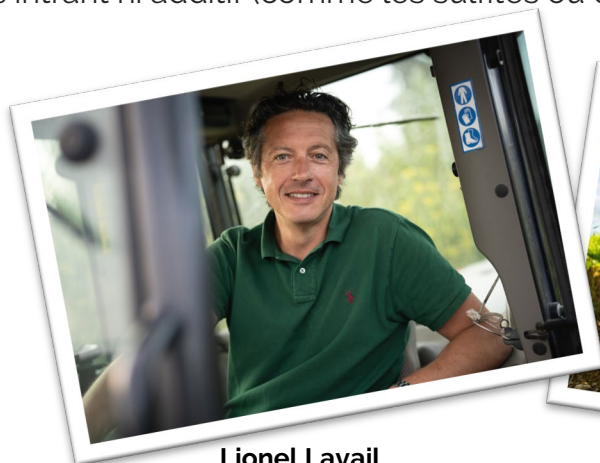
2022 sera un très grand millésime !

BIO • BIODYNAMIE • BIODIVERSITE

L'engagement du Domaine Cazes à produire des vins vivants sur des sols vivants s'inscrit dans une démarche prise il y a plus de 25 ans avec la conversion en bio et en biodynamie.

Comme l'explique Aurélie Mercier, œnologue des Domaines Cazes, cet engagement se poursuit aujourd'hui : « Entre la mise en place de couverts végétaux, l'introduction de moutons dans les vignes, alternative naturelle et complémentaire du labour ou les nichoirs à oiseaux et chauves-souris, nous avons gagné 5 à 10% de lutte complémentaire et toujours sans produit chimique. »

C'est dans cette logique de continuité, des vignes vivantes, des sols vivants, des vins vivants que le vin nouveau 2022 a été réalisé dans le respect total de la nature et de la constitution originelle du raisin, bio, biodynamique, vendangé manuellement, il est vinifié sans intrant ni additif (comme les sulfites ou des levures artificielles).



Lionel Lavail

Vigneron & Directeur des domaines CAZES



Aurélie Mercier

Œnologue des domaines
CAZES

VIN NOUVEAU
~ 2021 ~
NATURE

Et Côté dégustation ?



IGP côtes Catalanes – Rouge – 75cl

Cépages : Merlot Grenache

Terroir : Argilo calcaire

Dégustation : fruits rouges croustillants
8,60€



Visuels et échantillons sur demande

Vin de France – blanc – 75cl

Cépages : Viognier Colombard Floréal

Terroir : Argilo calcaire

Dégustation : agrumes et tout en vivacité
8,60€

À RETROUVER dès Jeudi 20 Octobre 2022

En CHR, chez les cavistes, en grande distribution, en boutique des vins CAZES

SUGGESTIONS D'ACCORDS

UN TABOULE DE QUINOA ● UNE SALADE MEDITERRANNEENE

UNE ASSIETTE DE MANCHEGO ● UN COMTE JEUNE

DES RILLETES DE SARDINES

MAISON CAZES

4 RUE FRANCISCO FERRER - BP 61 - 66602

RIVESALTES

TÉL. : 04 68 64 08 26 - FAX : 04 68 64 69 79

WWW.CAZES-RIVESALTES.COM

Anne-Sophie DA PALMA – anne-
sophie.dapalma@cazes.com