



Le vignoble s'étend sur 32 hectares de sols de schistes dans un climat typiquement méditerranéen. Le rendement de notre vignoble est volontairement faible : de 15 à 30 hl/ha selon l'âge des vignes. L'âge moyen des vignes est de 60 ans, les plus anciennes ayant été plantées en 1924, la plus jeune en 2005. La taille est effectuée en gobelet sur l'ensemble de nos cépages traditionnels - Carignan, Grenache et Muscat - et sur fil en taille guyot pour la Syrah. Les vendanges sont exclusivement effectuées de façon manuelles. La nouvelle génération de la famille Cassagnol relève le défi de la vente directe du vin mis en bouteille à la propriété. Le domaine propose aujourd'hui sept vins issus de son vignoble et élevés selon les méthodes transmises par nos ancêtres.



Cépages : Carignan 50%, Grenache Noir 30%, Syrah 20%

Âge moyen des vignes : 60 ans



Rendement: 25 hl/ha

Culture : Agriculture raisonnée . (certification bio en cours)

Vendanges: manuelles



Vinification :

Grenache noir et syrah en vinification traditionnelle , foulé , égrappé. Carignan en macération carbonique.

Elevage : 20 mois en cuve inox dont 4 mois en fût de chêne



Dégustation: La robe est d'un rouge dense et concentré. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges avec des notes de framboise et de pruneau obtenus grâce à une extraction maîtrisée lors de la vinification et à une maturité exceptionnelle des raisins.