



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

CASSAGNE ET VITAILLES, Terrasses du Larzac CLAS MANI 2021

75 cl Rouge Languedoc AOC Montpeyrroux



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Après 10 ans d'acharnement pour atteindre nos objectifs, on s'est rendu compte que le temps passait, nos enfants grandissaient et on s'éloignait, petit à petit de notre rêve d'enfants : faire des grands vins en Languedoc. C'est en 2015 qu'on fonde la Domaine Cassagne et Vitailles avec comme ambition de façonner des vins vrais, sans compromis, reflétant toute la richesse et la diversité des terroirs languedociens. Guidés par la nature, c'est avec passion que nous écoutons, observons et analysons, comme des enfants studieux vivant un rêve éveillé. (Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti)

Le Domaine de Casaille et Vitailles est un domaine viticole du sud-ouest de la France, reconnu pour son attachement aux traditions locales et à une production artisanale. Situé dans une région au riche patrimoine viticole, il s'inscrit dans une démarche de valorisation du terroir et des cépages typiques. Petit par la taille, grand par sa qualité, le vignoble est morcelé telle une mosaïque reflétant toute la diversité des grands terroirs méditerranéens entre Languedoc et Roussillon, entre mer et montagnes. Le domaine privilégie les composts organiques, un enherbement maîtrisé, de faibles rendements et un travail manuel, dans le seul but de produire des vins racés, intenses et équilibrés...

Cassagne et Vitailles élabore des vins du Languedoc à la fois solaires et tendus, où la fraîcheur des terroirs d'altitude équilibre la générosité méditerranéenne. Le style se distingue par des rouges profonds, épicés et élégants, aux tanins soyeux et à la belle énergie, privilégiant finesse et précision plutôt que puissance excessive. Le domaine est certifié bio, et applique de nombreux principes de la biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cassagne & Vitailles (Languedoc)

Le vin

Enfant de sa terre, Clas Mani exprime la quintessence du terroir des Terrasses du Larzac. Intense et sans

compromis, ce vin incarne toute notre dévotion à sublimer l'identité d'un terroir si singulier. Chaque parcelle est récoltée, triée et vinifiée séparément afin de préserver au mieux le fruit originel. 2 ans et demi d'élevage en fûts Chassin sont nécessaires pour dévoiler toute la profondeur et l'éclat de Clas Mani.

Le vin brille de sa fraîcheur et, surtout, de la précision de ses tannins. Ces derniers sont juvéniles, mais parfaitement en place, et ils tiennent tête à la vivacité de la structure acide avec sérénité. Ce vin est très complet et en quête d'aboutissement. (Yves Beck, millésime 2019, noté 94-95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95/100 note Yves Beck
- **Cépage** : 35% carignans, 50% syrah, 15% grenache
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Elevage** : 12 à 24 mois, 80% fûts et 20% en demi-muids
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse