

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - LES TERROIRS DU PAPE SELECTIONS PARCELLAIRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



### PRESENTATION

Les vins Cascavel « Sélections Parcelles » sont uniques et authentiques, issus de parcelles sélectionnées avec attention au sein d'appellations de référence. Ils expriment ainsi toute la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques et d'autres sont le résultat d'un parti pris quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares et peu connus de Provence. La particularité de ces vins est qu'ils sont réalisés en collaboration avec des vigneronns renommés associant leur savoir-faire à celui de la Maison Cascavel pour une sélection différenciée et volontairement limitée. Ici le vigneron est une vigneronne, Hélène, entourée d'une équipe toute féminine. Sa famille possède des vignes à Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape et Beaufort-de-Venise, depuis plusieurs générations.

### VIGNOBLE

Sol : Argiles rouges, grès, galets roulés, terrasses de sables compactés  
Superficie : 9 hectares / Age moyen des vignes : 60 ans  
Localisation : Les parcelles sont réparties sur la partie Est de l'appellation, avec une exposition Est - Sud-est à une altitude de 80 à 150 m.  
Encépagement : 80 % Grenache / 15 % Syrah / 5 % Mourvèdre

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne. Égrappage à réception, macération trois semaines à un mois sans levurage, pigeage et remontage, pas de collage.  
Élevage en partie en cuves béton, en demi-muids pour 25% du volume durant 12 à 15 mois. Assemblage et élevage de 6 mois en bouteille.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle robe violette. Le nez est complexe et distingué avec des notes de fruits rouges frais légèrement mentholées. La bouche est riche et dense, d'une élégance naturelle et des tanins à la fois francs et soyeux.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - LES TERROIRS DU PAPE PARCEL SELECTION CHATEAUNEUF-DU-PAPE

- AUTHENTIC AND UNIQUE WINES FROM PARCEL SELECTION  
WITHIN WELL-KNOWN APPELLATIONS. -



### OVERVIEW

The Cascavel «Parcel Selection» wines are unique and authentic, coming from carefully selected parcels of land in selected appellations. These wines express the richness of the soils of the region. Some of them are from symbolic terroirs. Others are more the outcome of a personal bias in the selection of some villages, or sometimes less known appellations, in order to promote the discovery of certain less known terroirs of Provence. The particularity of these wines is that they are made in partnership with talented winegrowers who combine their expertise with the one of Cascavel's team for a distinguished and voluntarily limited selection. Here the winemaker is a woman, H el ene, surrounded by an all-women team. Her family has owned vineyards in Vacqueyras, Ch ateauf-neuf-du-Pape and Beaufemes-de-Venise for several generations.

### VINEYARD

Soil : Red clay, sandstone, pebbles, sand compacted terraces

Surface : 9 hectares / Average age of the vineyard : 60 years

Location : The parcels are spread out over the eastern part of the appellation, with an East-south / East exposure at an altitude of 80 to 150 m above sea level.

Grape varieties : 80 % Grenache / 15 % Syrah / 5 % Mourv edre

### VINIFICATION

Manual harvesting. Destemming at reception. Maceration for three weeks to a month without yeast addition. Stirring and pumping over. No fining.

Partial maturing in concrete tanks, 25% of the volume in «demi-muids» (big barrels) for 12 to 15 months. Blending and maturing in bottles for 6 months.

### WINE TASTING

Beautiful purple robe. The nose is complex and distinguished with hints of fresh red fruit, slightly mentholated. The mouth is rich and dense, with a natural elegance and tannins that are both frank and silky.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - RUELLES ET VALLONS SELECTIONS PARCELLAIRES SABLET CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



### PRESENTATION

Les vins Cascavel « Sélections Parcelles » sont uniques et authentiques, issus de parcelles sélectionnées avec attention au sein d'appellations de référence. Ils sont réalisés en collaboration avec des vignerons renommés associant leur savoir-faire à celui de la Maison Cascavel pour une sélection différenciée et volontairement limitée. Ce sont des vins qui expriment la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques. D'autres, par contre, sont le résultat d'un parti pris quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares et peu connus de Provence. Ici la collaboration s'est naturellement faite avec Thibault, vigneron installé sur les terroirs de Sablet, Plan-de-Dieu et Rasteau, travaillant de manière traditionnelle dans un chai historique et familial.

### VIGNOBLE

Sol : Argilo-calcaire et caillouteux, sables et argiles rouges  
Superficie : 5 hectares / Age moyen des vignes : 40 ans  
Localisation : Les terrasses s'étendent sur la partie nord de l'appellation Plan-de-Dieu jusqu'aux banquettes extrêmes de l'appellation Sablet situé à 360 m d'altitude.  
Encépagement : 60 % Grenache / 20 % Syrah / 15 % Mourvèdre / 5 % Cinsault

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sélectif. Mise en cuve partiellement égrappée. Fermentation sous température contrôlée, 22°C les premiers jours, puis 30-32°C sur la fin de la vinification. Cuvaison traditionnelle de 25 à 30 jours en cuve avec des délestages.  
Elevage partiel en foudre de chêne de 4 à 6 mois.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rouge, il possède un bouquet au goût fruité et épicé. Généreux en bouche, il exprime à la fois des arômes d'épices et de fruits noirs puissants, tout en présentant une persistance plaisante et une douceur délicate.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - RUELLES ET VALLONS SELECTIONS PARCELLAIRES SABLET - CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

- AUTHENTIC AND UNIQUE WINES FROM PARCEL SELECTION  
WITHIN WELL-KNOWN APPELLATIONS. -



### OVERVIEW

The Cascavel «Parcel Selection» wines are unique and authentic; coming from carefully selected parcels in selected appellations. They are made in partnership with talented winegrowers offering the privilege to combine their expertise with the one of Cascavel's team for a distinguished and voluntarily limited selection. These wines express the richness of the soils of the region. Some of them are from symbolic terroirs. Others are more the outcome of a personal bias in the selection of some villages, or sometimes less known appellations, in order to promote the discovery of certain less known terroirs of Provence. Here the collaboration was naturally made with Thibault, winegrower located on the terroirs of Sablet, Plan-de-Dieu and Rasteau, working in a traditional way in a historical and family winery.

### VINEYARD

Soil : Clayey limestone and gravel, sand and red clay

Surface : 5 hectares / Average age of the vineyard : 40 years

Location : Parcels extend from the northern part of the Plan-de-Dieu appellation to the extreme benches of the Sablet appellation at an altitude of 360 m.

Grape varieties : 60 % Grenache / 20 % Syrah / 15 % Mourvèdre / 5% Cinsault

### VINIFICATION

Manual harvest with selective sorting. Partially destemmed vatting. Fermentation takes place under controlled temperature at 22°C the first days, until 30-32° by the end of vinification. Then traditional maceration of 25 to 30 days in tanks with racking.

Partial ageing in oak barrels for 4 to 6 months.

### WINE TASTING

Flaming red, this wine has a fruity and spicy bouquet. Generous on the palate, it expresses both spicy and powerful black fruit aromas, while having a pleasant persistence and a delicate sweetness.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - TERRE DE VENTS SELECTIONS PARCELLAIRES PLAN-DE-DIEU - CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



### PRESENTATION

Les vins Cascavel «Sélections Parcelles» sont uniques et authentiques, issus de parcelles sélectionnées avec attention au sein d'appellations de référence. Ils sont réalisés en collaboration avec des vignerons renommés associant leur savoir-faire à celui de la Maison Cascavel pour une sélection différenciée et volontairement limitée. Ce sont des vins qui expriment la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques. D'autres, par contre, sont le résultat d'un parti pris quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares et peu connus de Provence. Ici la collaboration s'est naturellement faite avec Thibault, vigneron installé sur les terroirs de Sablet, Plan-de-Dieu et Rasteau, travaillant de manière traditionnelle dans un chai historique et familial.

### VIGNOBLE

Sol : Galets roulés reposant sur sols argilo-calcaires

Superficie : 5 hectares / Age moyen des vignes : 40 ans

Localisation : Les terrasses s'étendent sur la partie nord de l'appellation au climat plus frais. Cette partie du vignoble rhodanien est particulièrement exposé au Mistral qui peut souffler jusqu'à 200 jours par an.

Encépagement : 80 % Grenache / 20 % Syrah

### VINIFICATION

Mise en cuve entièrement égrappée. Grenache et Syrah sont vinifiés séparément, à basse température pendant 2 à 3 jours afin d'obtenir une bonne extraction du fruit. Des délestages réguliers sont pratiqués durant la fermentation, ainsi qu'une cuvaison de 10 à 15 jours selon les millésimes. Elevage partiel en foudre de chêne de 4 à 6 mois.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle couleur rubis brillante. Le nez est très aromatique avec des notes de cerise burlat, de groseille, de moka, accompagnées d'une touche minérale. La bouche est croquante, soyeuse avec des arômes de figue, de mûre et de cerise. Les tanins sont élégants, ce vin est équilibré avec une bonne intensité et une finale longue.



# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - TERRE DE VENTS SELECTIONS PARCELLAIRES PLAN-DE-DIEU - CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

- AUTHENTIC AND UNIQUE WINES FROM PARCEL SELECTION  
WITHIN WELL-KNOWN APPELLATIONS. -



### OVERVIEW

The Cascavel «Parcel Selection» wines are unique and authentic; coming from carefully selected parcels in selected appellations. They are made in partnership with talented winegrowers offering the privilege to combine their expertise with the one of Cascavel's team for a distinguished and voluntarily limited selection. These wines express the richness of the soils of the region. Some of them are from symbolic terroirs. Others are more the outcome of a personal bias in the selection of some villages, or sometimes less known appellations, in order to promote the discovery of certain less known terroirs of Provence. Here the collaboration was naturally made with Thibault, winegrower located on the terroirs of Sablet, Plan-de-Dieu and Rasteau, working in a traditional way in a historical and family winery.

### VINEYARD

Soil : Pebbles laying on clay and limestone soils

Surface : 5 hectares / Average age of the vineyard : 40 years

Location : The terraces extend over the northern part of the appellation with a cooler climate. This part of the Rhône vineyards is particularly exposed to the Mistral which can blow up to 200 days per year.

Grape varieties : 80 % Grenache / 20 % Syrah

### VINIFICATION

Totally destemmed vatting. Grenache and Syrah are vinified separately, at low temperatures for 2 to 3 days in order to obtain a good fruit extraction. Regular racking during fermentation, as well as maceration for 10 to 15 days according the vintage.

Partial ageing in oak barrels for 4 to 6 months.

### WINE TASTING

Beautiful brilliant ruby colour. The nose is very aromatic with notes of cherry burlat, redcurrant, mocha, accompanied by a mineral touch. The palate is crisp, silky with aromas of fig, blackberry and cherry. Tannins are elegant, this wine is well-balanced with good intensity and a long finish.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - SABLES ET ARGILES ROUGES SELECTIONS PARCELLAIRES

### VACQUEYRAS

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



#### PRESENTATION

Les vins Cascavel « Sélections Parcelles » sont uniques et authentiques, issus de parcelles sélectionnées avec attention au sein d'appellations de référence. Ils expriment ainsi toute la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques et d'autres sont le résultat d'un parti pris quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares et peu connus de Provence. La particularité de ces vins est qu'ils sont réalisés en collaboration avec des vignerons renommés associant leur savoir-faire à celui de la Maison Cascavel pour une sélection différenciée et volontairement limitée. Ici le vigneron est une vigneronne, Hélène, entourée d'une équipe toute féminine. Sa famille possède des vignes à Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape et Beaufort-de-Venise, depuis plusieurs générations.

#### VIGNOBLE

Sol : Sables et terrasses argilo-calcaires et graviers en surface  
Superficie : 4 hectares / Age moyen des vignes : 90 ans  
Localisation : Les parcelles sont réparties au sein de deux zones distinctes. L'une présente des sols plus sablonneux sur la commune de Vacqueyras, l'autre est située dans une zone connue localement comme « Les Argiles Rouges » du fait des qualités de ses sols argilo-calcaires sur la commune de Sarrians.  
Encépagement : 70 % Grenache / 20 % Mourvèdre / 10 % Syrah

#### VINIFICATION

Vendanges manuelle avec tri à la vigne. Égrappage à réception, macération trois semaines à un mois sans levurage, pigeage et remontage, pas de collage.  
Élevage cuve béton six mois, pas de bois. Élevage en bouteilles de 3 à 6 mois minimum selon les millésimes au domaine puis 12 mois en chais.

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle robe rouge. Un nez complexe, avec des arômes de fruits rouges, de mûre et de garrigue. La bouche est riche, sur des notes de cassis et de poivre noir. Les tanins sont soyeux.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - SABLES ET ARGILES ROUGES SELECTIONS PARCELLAIRES

### VACQUEYRAS

- AUTHENTIC AND UNIQUE WINES FROM PARCEL SELECTION  
WITHIN WELL-KNOWN APPELLATIONS. -



#### OVERVIEW

The Cascavel «Parcel Selection» wines are unique and authentic, coming from carefully selected parcels of land in selected appellations. These wines express the richness of the soils of the region. Some of them are from symbolic terroirs. Others are more the outcome of a personal bias in the selection of some villages, or sometimes less known appellations, in order to promote the discovery of certain less known terroirs of Provence. The particularity of these wines is that they are made in partnership with talented winegrowers who combine their expertise with the one of Cascavel's team for a distinguished and voluntarily limited selection. Here the winemaker is a woman, H el ene, surrounded by an all-women team. Her family has owned vineyards in Vacqueyras, Ch ateaufort-du-Pape and Beaumes-de-Venise for several generations.

#### VINEYARD

Soil : Sand, clayey limestone terraces and gravel surface

Surface : 4 hectares / Average age of the vineyard : 90 years

Location : Plots are divided into two distinct zones in the commune of Sarrians. One has sandier soils on the municipality of Vacqueyras, the other is located in an area known locally as «Les Argiles Rouges» because of the qualities of its clay-limestone soils.

Grape varieties : 70 % Grenache / 20 % Mourv edre / 10 % Syrah

#### VINIFICATION

Manual harvesting with sorting in the vineyard. Destemming on receipt, maceration for three weeks to one month without yeast, punching down and pumping over, no fining.

Ageing in concrete tanks during six months, no wood.

Maturing in bottles for 3 to 6 months minimum at the estate, and then 12 months in our cellars.

#### WINE TASTING

Beautiful red colour. A complex nose, with aromas of red fruits, blackberry and garrigue. The palate is rich, with notes of blackcurrant and black pepper. The tannins are silky.



# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - GALETS ET CHÊNES TRUFFIERS SELECTIONS PARCELLAIRES CÔTES-DU-RHÔNE

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



### PRESENTATION

Les vins Cascavel Sélections Parcelles sont produits en quantité limitée, élevés et embouteillés au domaine le plus souvent. Ce sont des vins qui expriment la richesse des terroirs de la région. Certains sont issus de terroirs emblématiques. D'autres, par contre, sont le résultat d'un parti pris personnel quant à la sélection de certains villages ou appellations parfois moins connus, afin de favoriser la découverte de terroirs plus rares et peu connus de Provence.

Le Côtes-du-Rhône - Galets & Chênes Truffiers - est un ambassadeur des Côtes-du-Rhône méridionaux, où le Grenache est roi, et la variété des terroirs disponibles un garant de vins complexes présentant une sucrosité naturelle typique de la région. Chaque Côtes-du-Rhône est un parti pris, et celui de Cascavel fut de choisir des territoires plus frais au nord du département du Vaucluse, certaines parcelles pouvant même se trouver en limite sud de la Drôme, afin de gagner en plaisir immédiat.

### VIGNOBLE

Sol : Argilo calcaire, grès (localement appelés saffres), et quelques galets roulés.  
Superficie : 3 hectares / Age moyen des vignes : 32 ans

Localisation : Les parcelles sont situées au nord du Vaucluse et au sud de la Drôme. Cette partie de l'appellation est réputée pour produire des vins frais, complexes, et élégants.

Encépagement : 70 % Grenache / 15 % Mourvèdre / 15 % Syrah

### VINIFICATION

Égrappage, macération trois semaines à un mois sans levurage, contrôle des températures, pigeages et délestages, pas de collage.

Élevage cuve béton et inox selon la propriété, pas de bois. assemblage et élevage en bouteille 2 à 3 mois avant libération des vins.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le vin se caractérise par un nez de fruits rouges frais et complexe. Sa bouche est dense, son élégance naturelle, sa fraîcheur et ses tanins soyeux en font un vin immédiatement accessible, plaisant.

# Collection C

SOVEX GRANDS CHATEAUX



## CASCVEL - GALETS ET CHÊNES TRUFFIERS SELECTIONS PARCELLAIRES CÔTES-DU-RHÔNE

- DES VINS UNIQUES ET AUTHENTIQUES FRUITS  
D'UNE SÉLECTION D'APPELLATIONS DE RÉFÉRENCE -



### OVERVIEW

The Cascavel Parcel Selection wines are produced in limited quantities, most of the time estate matured and bottled. These wines express the richness of the soils of the region. Some of them are from symbolic terroirs. Others are more the outcome of a personal bias in the selection of some villages, or sometimes less known appellations of Provence. Côtes-du-Rhône - Galets & Chênes Truffiers - (Truffle Pebbles & Oaks) is an ambassador of the Southern Côtes du Rhône, where Grenache is king, and the available terroirs variety a guarantor of complex wines presenting natural sweetness which is typical of the region. Each Côtes du Rhône is a bias, and ours was to choose cooler territories north of the Vaucluse department, some plots may even be at the southern limit of the Drome, in order to gain immediate pleasure.

### VINEYARD

Soil : Red clay, sandstone, pebbles, scree, compacted sand terraces  
Surface : 3 hectares / Average age of the vineyard : 32 years  
Location : The plots are located north of Vaucluse and south of Drome. This part of the appellation is renowned for producing fresh, complex, and elegant wines.  
Grape varieties : 70 % Grenache / 15 % Mourvèdre / 15 % Syrah

### VINIFICATION

Destemming, three weeks to one month maceration without yeasting, temperature control, cap-punching and racking, no fining.  
Maturing of the wine in concrete and stainless steel tanks, no oak.  
Blending, followed by bottle ageing for 2 to 3 month before marketing the wines.

### WINE TASTING

The wine is characterized by a fresh and complex red fruit nose. Dense on the palate, its natural elegance, freshness and silky tannins make it an immediately accessible, pleasant wine.