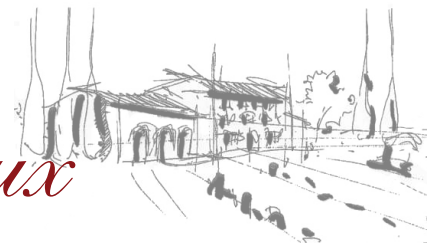


Domaine  
*Le Clos des Cazaux*



---

VIN DE FRANCE BLANC LIQUOREUX  
*Les Grains de Novembre*

---



**Cépages :** 100 % Grenache blanc altéré par la pourriture noble.

**Terroir :** coteaux argilo sableux exposés au levant.

**Date de Récolte :** en tries successives étalées sur 1 mois.

**Vinification :** récolté à 23° potentiel puis le moût fermente naturellement jusqu'à 14° degrés d'alcool et laisse 9° de sucre résiduel (soit 150 gr/litre).

**Elevage :** deux ans en barrique de trois vins.

Ce vin un peu fou est né d'un constat et d'une bonne part de rêve. En effet, nous avons remarqué que le grenache blanc, cépage très précoce et généreux en alcool, au moment des vendanges possédait parfois un ou deux grains par grappe qui avaient pris une belle couleur violette et était légèrement desséché (par la pourriture noble). Evidemment leur concentration en sucre était exceptionnelle ! Le seul problème était de vérifier si ce phénomène s'étendait à tous les grains de la grappe en reculant la date de vendange. Au fil des années, nous nous sommes rendus compte que ce rêve était possible mais le « noble phénomène » ne s'accomplissait que sur 4 rangs de vigne uniquement, aux conditions d'exposition et d'aérodynamique très particulières. De ce fait, bien entendu la production de ce nectar est plus que confidentielle puisque nous en vinifions une barrique par millésime.

**Description**

**Oeil :** Robe or intense.

**Le Nez :** Explosif et très marqué par les arômes typiques de cire, de miel dus à la pourriture puis de fruits exotiques tel qu'ananas ou fruits de la passion puis plus classique on retrouvera de l'abricot ou de la poire.

**La Bouche :** l'attaque est puissante et vive. Le milieu de bouche est une explosion de fruits, d'onctuosité et la finale est marquée par une interminable persistance des arômes et un grand équilibre sucre/acidité.

**Harmonisation**

**Entrées :** ce vin d'exception peut se déguster en apéritif accompagné de fruits secs tels qu'abricots, bananes, allongés de noisettes et de noix de cajou.

**Fromages :** il se marie bien avec des fromages persillés accompagnés d'une pâte de coings ou de raisins de muscat.

**Dessert :** l'accord parfait est réalisé avec un chocolat au lait ganache à la lavande. Sinon plus généralement avec des desserts à base de fruits secs ou confits.

**Service :** 10°C à 12°C en apéritif ; 12°C à 14°C pour le repas.

---

FAMILLE ARCHIMBAUD-VACHE - Propriétaires Récoltants à VACQUEYRAS

Tél. 33 (0)4 90 65 85 83 - Fax : (0)4 90 41 75 32

email : [closdescazaux@wanadoo.fr](mailto:closdescazaux@wanadoo.fr)

[www.closdescazaux.fr](http://www.closdescazaux.fr)