

Domaine
Le Clos des Cazaux



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

Rebsorten : Cinsault, Grenache, Syrah.

Ertrag : 35 hl/ha

Terroir : Hänge aus Sandstein und Mergel des Miozän. Der Bereich wird als « Les Cazaux » bezeichnet.

Dieser Rosé wird aus unseren fruchtigsten Syrah- und den weichsten Grenache-Trauben hergestellt, um ihm die strukturierte und fette Beschaffenheit zu verleihen, die diese Art Wein benötigt. Die Trauben werden früh am Morgen per Hand gelesen und dann entrappt. Vor dem Pressen werden sie kurz in der Pneumatik-Presse mazeriert. Die Gärung findet dann bei einer niedrigen Temperatur von maximal 15° statt. Der ganze Vorgang wurde so konzipiert, dass wir am Ende einen Rosé mit einem angemessenen Alkoholgehalt (zwischen 12,5% und 13% maximal), einer blassen Farbe und vor allem mit Frische und eleganten, anhaltenden Aromen erhalten.

Es folgt dann ein 6-monatiger Ausbau im Tank unter Ausschluß von Luft und bei einer kontrollierten Temperatur, um die Feinheit der Aromen zu erhalten.

Beschreibung

Aussehen : Lachsrosa Robe.

Bouquet : Duft nach roten Früchten, Rose und weißen Blüten.

Geschmack : Der erste Eindruck ist durch die Frische des Weines gekennzeichnet. Der ölige und weinige Geschmack enthält die gleichen Aromen von roten Früchten wie das Bouquet.

Serviervorschlag

Vorspeisen : Millefeuille mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum, marinierte Paprika, Pistou-Suppe, Melone mit rohem Schinken, Crevetten- und Chorizo-Spießchen.

Hauptspeisen : Gefüllter Kalmar, Schwertfischsteak, gegrilltes Hühnchen oder Schweinebrust mit Ratatouille, Penne Primavera, Rotbarbenfilet mit Tapenade.

Käse : frischer und gereifter Ziegenkäse, Banon, frischer Saint-Marcellin.

Trinkempfehlung : 8°C bis 10°C als Aperitif, 10°C bis 12°C zum Essen.

FAMILLE ARCHIMBAUD-VACHE - Propriétaires Récoltants à VACQUEYRAS

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

email : closdescaux@wanadoo.fr

www.closdescaux.fr