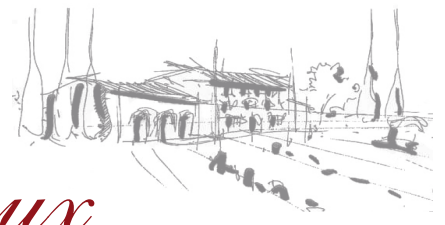


Domaine
Le Clos des Cazaux



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

Cépages : cinsault, grenache, syrah.

Rendement : 35 hl/ha

Terroir : Coteaux de safres et de marnes du Miocène. Lieu dit « Les Cazaux ».

Ce rosé est élaboré à partir de nos syrah les plus fruitées et des grenaches les plus souples pour donner la structure et le gras nécessaire à ce type de vin. Les raisins sont récoltés manuellement tôt le matin, puis éraflés, et effectuent une petite macération dans le pressoir pneumatique avant le pressurage. Ensuite la fermentation se déroule à basse température, 15° maxi. Tout ce process a été pensé pour obtenir un rosé avec un degré alcoolique raisonnable (entre 12.5 et 13% maximum), une couleur pâle et surtout de la fraîcheur et des arômes élégants et persistants.

Puis élevage de 6 mois en cuve à l'abri de l'air et à température maîtrisée afin de garder intacte la finesse des arômes.

Description

Oeil : Robe rose saumon.

Le Nez : Parfums de fruits rouges, de rose, et de fleurs blanches.

La Bouche : L'entrée en bouche est marquée par la fraîcheur du vin. La bouche grasse et vineuse s'exprime sur les mêmes saveurs de petits fruits rouges que celles perçues au nez.

Harmonisation

Entrées : Millefeuille de mozzarella, tomate et basilic, poivrons marinés, soupe de pistou, melon et jambon cru, brochette de crevette et chorizo.

Plats : Encornets farcis, steak d'espadon, grillades de poulet ou de poitrine de porc et ratatouille, Pennes Primavera, filets de rougets à la tapenade.

Fromages : Chèvres frais et affinés, Banon, Saint-Marcellin frais.

Service : 8°C à 10°C en apéritif ; 10°C à 12°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

www.closdescazaux.fr