

Domaine
Le Clos des Cazaux



ROTER GIGONDAS
Prestige



Rebsorten : 50 % grenache, 30 % syrah, 20 % mourvèdre.

Ertrag : 25 hl/ha, die Rebstöcke sind 30 bis 40 Jahre alt.

Terroir : Ganz im Süden der Appellation Gigondas, Dentelles de Montmirail, blaue Lehmبانke und Kalksteingeröll.

Ausbau : 18 Monate in n Eichenfässern (20% neues Holz) und emaillierten Tanks.

Die Parzellen befinden sich ausschließlich in den Dentelles de Montmirail. Die Trauben werden manuell gelesen, entrappt und dann in Edelstahl tanks vinifiziert. Die Mazeration dauert 4 bis 5 Wochen.

Die Parzellen mit Syrah befinden sich auf Lehmhängen, die sehr anfällig für Trockenheit sind, was geringe Erträge (15 hl/ha) und sehr konzentrierte Weine zur Folge hat. Ein kurze Lagerung in m Fass ist daher zur Verfeinerung dieses Syrah mit seiner hohen Dichte und rohen Tanninen notwendig. Grenache und Mourvèdre befinden sich auf Hängen mit Kalkgeröll in 300 m Höhe. Durch die dort kühleren Nächte erhält der Wein ein abgerundetes und ausgewogenes Aroma. Ein Teil wird in älteren Fässern ausgebaut.

Beschreibung

Aussehen : Intensive rubinrote Robe mit einem dunklen satten violetten Schimmer.

Bouquet : Ausdrucksstark und komplex, Noten von Lakritze sowie Kaffee, Kakao, kleinen roten Wildfrüchten und Aromen der Garrigue.

Geschmack : Konzentriert, intensiv mit kräftigen und eleganten Tanninen. Harmonischer Abgang mit anhaltenden Aromen von Gewürzen, Lakritze und roten Früchten.

Serviervorschlag

Vorspeisen : Wildterrinen. Tataki vom Rind mit Sesam, Toast mit Figatellu.

Hauptspeisen : Rinderkotelett mit Knochenmark, gezupftes Entenconfit, Salmis von der Taube, leicht schokoladiger Wildschweineintopf, Tournedos mit grünem Pfeffer und Dinkelrisotto.

Käse : Trockener Ziegenkäse, Bleu de Gex, Comté (18 Monate gereift).

Schokolade : Schwarze Schokolade mit pfeffriger Ganache oder mit Himbeere oder Kirsche aromatisiert.

Trinkempfehlung : bei 16°C servieren, die jüngeren Jahrgänge in einer Karaffe.

Diese Cuvée kann jung genossen werden, da dann der Fruchtgeschmack sowie die Aromen von Holz und eleganten Tanninen am besten zur Geltung kommen. Nach 6-7 Jahren machen die hölzernen Noten einer überraschend kräftigen Struktur mit abgerundeten Tanninen und Aromen von Gewürzen und eingelegten Pflaumen Platz.

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