

Domaine
Le Clos des Cazaux



GIGONDAS ROUGE

Prestige



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

Rendement : 25 hl/ha, vignes de 30 à 40 ans.

Terroir : Extrémité Sud de l'appellation Gigondas, Dentelles de Montmirail, banquettes d'argiles bleues et éboulis calcaire.

Elevage : en fût de chêne (20% de bois neuf) et cuves émaillées pendant 18 mois.

Parcelles situées exclusivement dans les Dentelles de Montmirail. Elles sont vendangées à la main, éraflées puis vinifiées en cuve inox. La macération dure 4 à 5 semaines.

Les parcelles de syrah se trouvent sur des coteaux argileux sensibles à la sécheresse, donnant de très petits rendements (15 hl/ha) et des vins très concentrés. Un passage en fût est nécessaire pour affiner cette syrah à la matière dense et aux tanins bruts. Grenache et Mourvèdre se trouvent sur des coteaux d'éboulis calcaires, à 300m d'altitude. Ils profitent donc de nuits plus fraîches ce qui apporte rondeur et équilibre aux vins. Une partie est élevée en fûts plus anciens.

Description

Oeil : Robe rubis intense à reflets pourpres profonds et soutenus.

Le Nez : Expressif et complexe s'ouvrant sur des notes de réglisse mais aussi de café, de cacao, de petits fruits rouges sauvages et de garrigue.

La Bouche : Concentrée, riche, aux tanins puissants et élégants.

Finale harmonieuse aux arômes persistants d'épices, de réglisse et de fruits rouges.

Harmonisation

Entrées : Terrine de gibier. Tataki de bœuf au sésame, tartine au figatellu.

Plats : Côte de bœuf avec un os à moelle, effiloché de confit de canard, salmi de pigeon, civet de sanglier légèrement chocolaté, tournedos au poivre vert et son risotto d'épeautre.

Fromages : Chèvre sec, bleu de Gex, comté 18 mois d'affinage.

Chocolat : Noir avec une ganache poivrée ou aromatisée à la framboise ou à la cerise.

Service : servir à 16°C. Carafes les millésimes récents.

Cuvée pouvant être dégustée jeune pour son fruit, ses arômes flatteurs de bois et ses tanins élégants. A partir de 6-7 ans, les notes boisées se sont estompées pour laisser place à une structure étonnante de puissance, aux tanins arrondis, aux arômes épicés et de pruneaux à l'eau de vie.

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