

Domaine  
*Le Clos des Cazaux*



---

**ROTER GIGONDAS**  
*Cuvée de la Tour Sarrasine*

---



**Rebsorten** : 70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre.

**Rebstöcke** : Alter 30 bis 60 Jahre

**Ertrag** : Geringe Ertragsmenge bei 30 hl/ha,

**Terroir** : Ganz im Süden der Appellation Gigondas, Dentelles de Montmirail (Kalkböden).

Dieser kräftige und warme Wein stammt aus einer Auswahl von außergewöhnlichen Terroirs.

Unsere Weinberge befinden sich an den trockenen Hügeln der Dentelles de Montmirail. Der Mistral weht regelmäßig über diese, von mediterraner Vegetation umgebenen Hänge.

Zudem ist nicht viel Erde vorhanden und der Boden ist steinig, unsere Rebstöcke wachsen teilweise auf einem Geröllfeld.

Auf diesem Terroir wird ein Lagerwein erzeugt, der problemlos 10 Jahre lang hält. Diese Cuvée ist eine traditionelle Assemblage in Gigondas. Die Weinlese wird von Hand durchgeführt.

Die Gärung erfolgt mit teilweise entrappten Reben, eine 5-wöchige Mazeration ist notwendig, um dieses außergewöhnliche Terroir zu zähmen. 24-monatiger Ausbau in Edelstahl- oder Betontanks.

**Beschreibung**

**Aussehen** : Granatrote Robe mit einer wunderbaren Intensität.

**Bouquet** : Enthüllt Noten von Lakritze, eingelegten roten Früchten, Garrigue und weißem Pfeffer.

**Geschmack** : Voll, süffig und geprägt durch den Eindruck von Dichte sowie den Aromen der Garrigue.

**Serviovorschlag**

**Vorspeisen** : Wildterrine.

**Hauptspeisen** : Pluma mit Steinpilzen und Hokkaidokürbis, Ochsenzunge mit pikanter Soße, gefüllter Kapaun mit Trüffel, Rinderbraten mit Morchelsoße, Wildschweinragout.

**Käse** : Reblochon, Saint-Nectaire...

**Trinkempfehlung** : 16°C, alte Jahrgänge sollten dekantiert werden.

---

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