

Domaine
Le Clos des Cazaux



GIGONDAS ROUGE
Cuvée de la Tour Sarrasine



Cépages : 70 % grenache, 15 % syrah, 15 % mourvèdre.

Vignes : de 30 à 60 ans d'âge.

Rendement : petits rendements de 30 hl/ha

Terroir : extrémité sud de l'appellation Gigondas, Dentelles de Montmirail (sols calcaires).

Ce vin puissant et chaleureux est issu d'une sélection de terroirs d'exception. En effet, nos vignobles de Gigondas sont situés sur les collines arides des dentelles de Montmirail. Le mistral souffle régulièrement sur les coteaux qui sont encerclés de végétation méditerranéenne.

De plus, la terre est rare, le sol rocailleux et parfois même, nos vignes se trouvent sur des champs de pierres.

Ce terroir produit un vin de garde, 10 ans sans problèmes.

Cette cuvée représente ce qui se fait traditionnellement comme assemblage de cépages à Gigondas. Récolte manuelle.

La fermentation se déroule en vendanges partiellement éraflée puis 5 semaines de macération sont nécessaires pour dompter ce terroir hors norme. Élevage de 24 mois en cuve inox ou béton.

Description

Oeil : Robe grenat d'une belle intensité.

Le Nez : Révèle des notes de réglisse, de fruits rouges à l'eau de vie, de garrigue et de poivre blanc.

La Bouche : Ample, gourmande et soutenue par une matière dense ainsi que des saveurs de garrigue.

Harmonisation

Entrées : Terrine de gibier.

Plats : Pluma aux cèpes et au potimarron, langue de bœuf sauce piquante, chapon farci à la truffe, rôti de bœuf sauce aux morilles, civet de sanglier.

Fromages : Reblochon, Saint-Nectaire fermiers...

Service : 16°C, décanter les vieux millésimes.

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