

Domaine
Le Clos des Cazaux



VIN DE FRANCE BLANC LIQUOREUX

Les Grains de Novembre



Rebsorten : 100% Grenache.

Terroir : Ton- und sandsteinhaltige Hänge mit Ostausrichtung.

Erntedatum : November, in drei bis vier aufeinanderfolgenden Weinlesen

Vinifizierung : Bei einem Potenzial von 23° geerntet, der Most gärt dann natürlich bis zu einem Alkoholgehalt von 14° und einem Restzuckergehalt von 9° (das entspricht 150 gr/Liter).

Ausbau : 2 Jahre im Barrique (das vorher bereits für drei Weine benutzt wurde)

Eine Beobachtung und ein Traum haben zu diesem etwas ausgefallenen Wein geführt. Wir haben bei der Weinlese bemerkt, daß bei der Grenache blanc, einer sehr früh reifende und alkoholhaltigen Rebsorte, manchmal ein bis zwei Beeren pro Traube eine schöne violette Farbe angenommen hatten und (durch die Edelfäule) leicht eingetrocknet waren. Natürlich war ihr Zuckergehalt außergewöhnlich! Die einzige Schwierigkeit war, festzustellen, ob dieses Phänomen auf alle Beeren der Traube zutreffen würde, wenn die Weinernte zeitlich hinausgeschoben werden würde. Im Lauf der Jahre haben wir festgestellt, daß dieser Traum Wirklichkeit werden kann, aber dieses außergewöhnliche Phänomen beschränkt sich nur auf vier Rebzeilen mit ganz besonderen Bedingungen, was die Lage und die Windverhältnisse angeht. Folglich bleibt dieser Nektar nur einem kleinen Kreis vorbehalten, da wir pro Jahrgang nur ein Fass produzieren.

Beschreibung

Aussehen : Gold-orangene Robe.

Bouquet : Explosiv, der erste Eindruck ist durch wachsartige Aromen gekennzeichnet, die typisch für botrytisierte Trauben sind. Dann folgen die klassischen Aromen der Grenache blanc: Aprikose, Birne und Passionsfrucht.

Geschmack : Der erste Eindruck ist kräftig und lebhaft. In der Mitte des Mundes ist das Aroma opulent mit Geschmacksnoten von Aprikose, Birne und dann Karamell und geröstetem Brot. Der Abgang ist weich und durch eine anhaltende Persistenz der Aromen und einem wunderbaren Gleichgewicht zwischen Süße und Säure gekennzeichnet.

Serviervorschlag

Vorspeisen : Foie gras mit Feigen und Lebkuchen.

Käse : Blauschimmelkäse (Bleu des Causses, Stilton) mit Quitten- oder Nusskonfekt.

Dessert : Tartelettes mit Trockenfrüchten, die perfekte Ergänzung zu einer Ganache aus Milkschokolade und Lavendelhonig.

Trinkempfehlung : 16-18°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