

Domaine
Le Clos des Cazaux



ROTER VACQUEYRAS
Cuvée des Templiers

Rebsorten : Assemblage Syrah / Grenache.

Rebstock : 30 bis 50 Jahre alt

Ertrag : 25-30 hl/ha

Terroir : Sandstein und Mergel des Miozän

Trinkreife : Entweder zum sofortigen Genuß, um die Frische und Fruchtigkeit zu genießen, oder in 5 Jahren, bis der Wein seine ganze Fülle entwickelt hat. Maximale Alterung 15 Jahre.

Unser Großvater war einer der ersten Winzer, der in den 60er Jahren die Rebsorte Syrah in Vacqueyras anbaute. Die Reben seiner ersten Parzelle stammten direkt von einer der charakteristischsten Weinlagen Frankreichs, dem Hermitage-Hügel. Die auf den mergeligen, ton- und sandhaltigen Hängen angebauten Rebstöcke von Cazaux sind in gewisser Weise die Signatur des Weinguts.

Durch die Ost-West-Ausrichtung werden die Trauben bereits früh am Morgen erwärmt, was eine gute Trocknung ermöglicht, und sind dann Ende des Nachmittags durch den Hügel vor der zu starken untergehenden Sonne geschützt. Die sandigen Böden sind sehr karg, was zu geringen Erträgen und konzentrierten Weinen führt. Nach der Ernte von Hand werden sie entrappt. Dieses sorgfältige Vorgehen verhindert ein Quetschen der Trauben und gewährleistet den optimalen Erhalt der Frucht. Die Gärung dauert je nach Jahrgang zwischen 20 und 25 Tagen. So erhalten wir einen Wein mit kräftigen und anhaltenden Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen, geprägt durch den hohen Anteil an Syrah. Seine dunkelrote Farbe und seine imposanten Tannine in der Jugend sind ebenfalls typisch für Syrah-Weine.

Beschreibung

Aussehen : Tiefe rubinrote Robe mit purpurfarbenem Schimmer.

Bouquet : Sehr aromatisches und komplexes Bouquet. Auf Röstaromen folgen Aromen von roten Früchten (Kirsche, Brombeere), die durch Gewürznoten ergänzt werden.

Geschmack : Syrah mit viel Körper. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Vollfruchtigkeit und die Eleganz seiner Tannine aus.

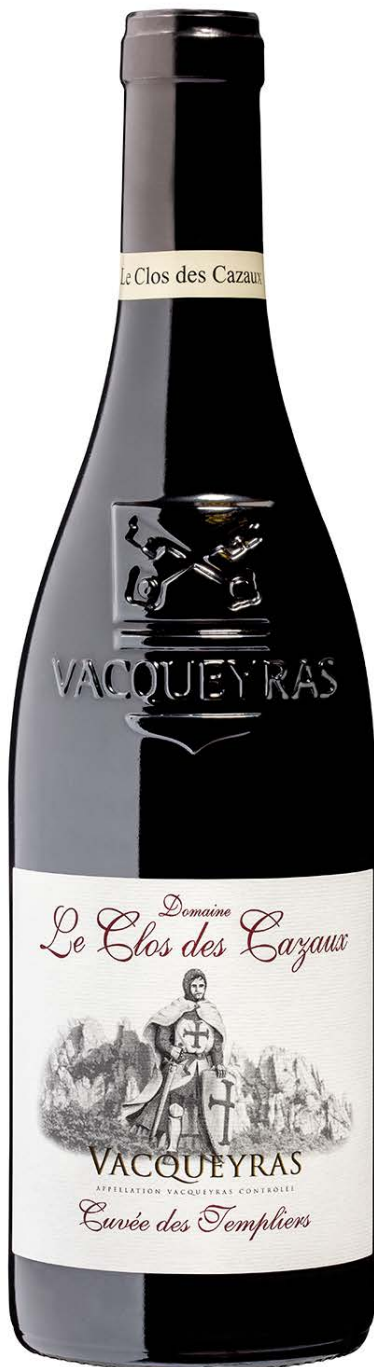
Serviervorschlag

Vorspeisen : Wildschweinterrine, Rindercarpaccio mit dreierlei Pfeffer, Trüffel-Brouillade, Oeufs en meurette (pochierte Eier in Rotweinsauce).

Hauptspeisen : Lammkoteletts, Rindersteak mit Steinpilzen, Flanksteak, Entenbrust, Perlhuhn mit Maronen.

Käse : Ziegenkäse, trocken oder in Olivenöl gereift

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 : closdesczauz@wanadoo.fr

www.closdesczauz.fr