

Domaine
Le Clos des Cazaux



VACQUEYRAS ROUGE
Cuvée des Templiers



Cépages : Assemblage Syrah / Grenache.

Vignes : de 30 à 50 ans d'âge.

Rendement : 25-30 hl/ha

Sol : coteaux de safre et de marnes du Miocène.

Dégustation : à boire maintenant pour la fraîcheur de son fruit ou alors attendre 5 ans pour sa plénitude. Vieillessement au maximum de 15 ans.

Notre Grand-père fut parmi les premiers vignerons à planter de la Syrah à Vacqueyras dans les années 1960. Les plants de sa première parcelle provenaient directement de la colline de l'Hermitage. Les vignes plantées sur les coteaux marneux et argilo-sableux des cazaux constituent en quelque sorte la signature du domaine. Ils sont exposés Est-Ouest, ainsi le soleil réchauffe les grappes très tôt le matin permettant un bon séchage puis elles sont protégées en fin d'après-midi des rayons surchauffés du soleil couchant par la colline. Aussi les sols sableux sont très pauvres donnant de faibles rendements et des vins concentrés. La vendange est récoltée manuellement et les raisins sont éraflés mais non foulés afin d'optimiser le fruit. La fermentation dure entre 20 à 25 jours selon le millésime.

Ainsi, nous obtenons un vin aux arômes puissants et persistants de fruits rouges, d'épices et de violette du fait de sa proportion de syrah élevée. Sa couleur rouge foncée et ses tanins imposants dans sa jeunesse sont aussi des caractéristiques des vins de syrah.

Description

Oeil : Robe rubis soutenue à reflets pourpres.

Le Nez : Très aromatique et complexe. Les arômes torréfiés s'ouvrent sur le fruit (mûre, cerise) ainsi que les épices.

La Bouche : Typé syrah avec beaucoup de matière. La générosité du fruit et élégance des tanins caractérisent ce vin.

Harmonisation

Entrées : Terrine de sanglier, carpaccio de bœuf aux trois poivres, brouillade de truffe, oeuf meurette.

Plats : Côtelettes d'agneau, Pavé de bœuf aux cèpes, bavette, magret de canard, pintade fermière aux marrons

Fromages : Fromages de chèvre secs ou affinés dans l'huile d'olive.

Service : 16-18°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 : closdesczauz@wanadoo.fr

www.closdesczauz.fr