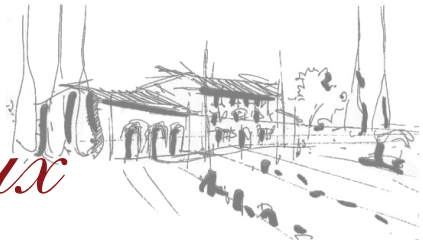
Domaine
Le Clos des Cazaux



VACQUEYRAS ROUGE
Cuvée Saint Roch

Cépages : 70 % grenache, 25 % syrah, 5 % mourvèdre.
Rendement : 30 hl/ha
Terroir : coteaux argilo-sableux et marnes argilo calcaire.

Cette cuvée est issue de vieilles vignes, âgées de 30 à 60 ans situées à l'arrivée du domaine : c'est une sélection de terroirs principalement de marnes argilo-calcaires et de coteaux argilo-sableux, identiques chaque année.
Elle représente ce qui se fait traditionnellement comme assemblage de cépages à Vacqueyras. Vendange manuelle.
Ils sont vinifiés séparément pour pouvoir les récolter chacun à leur maturité optimale.
La fermentation, en vendange entière, dure environ 2 à 3 semaines selon le millésime.
Élevage de 18 mois en cuve inox et béton.

Description
Oeil : Robe grenat foncé
Le Nez : Nez complexe et riche exhalant des arômes de fruits rouges, de poivre et de cacao
La Bouche : Attaque consistante, bouche fraîche dotée de tanins présents, finale rappelant le fruit

Harmonisation
Entrées : Champignons à la grecque, Saucisson de taureau, Raviolis au bœuf, Terrine de lièvre à la sauge.
Plats : Caille rôtie, Suprême de pigeon. Ratatouille, Pennes Primavera, daube provençale, bœuf bourguignon.
Fromages : Saint-Marcellin affiné, Pâtes molles à croûtes lavées.

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 : closdescazaux@wanadoo.fr www.closdescazaux.fr