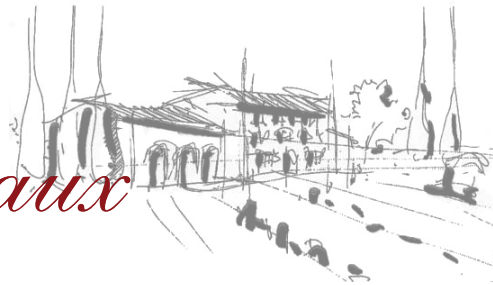


Domaine *Le Clos des Cazaux*



VACQUEYRAS BLANC

Vieilles Vignes



Cépages : 70 % clairette (+ de 50 ans), roussane, viognier.

Terroir : coteaux sablonneux exposés sud-est.

Vinification : Vendange manuelle, rendement de 30 hl/ha, vinification en barrique 1 an avec élevage sur lies et bâtonnage.

Ce vin est issu d'une sélection des plus vieilles vignes de blanc du domaine.

La vendange est manuelle, l'état sanitaire parfait, chaque cépage est vendangé séparément à sa maturité optimale. Ensuite, les raisins sont pressés avec la plus grande attention au pressoir pneumatique pour être entonnés dans la foulée, après un léger débourage.

Le moût est ensuite maintenu à 18 °C pendant la fermentation alcoolique pour favoriser les arômes et pour respecter la souplesse de ce vin. Puis commence la phase d'élevage, en pièce bourguignonne jusqu'à la veille des vendanges suivantes qui est agrémentée de nombreux batonnages.

Description

Œil : Robe or soutenue, brillante

Le Nez : Expressif, arômes floraux, notes de fenouil (typique du cépage clairette) et de pain grillé.

La Bouche : Puissante, avec une explosion d'arômes fruités, de poire, d'ananas et d'amande grillée. L'équilibre et l'onctuosité du vin se dévoilent en milieu de bouche. La finale est marquée par la persistance du fruit et une petite fraîcheur acidulée.

Harmonisation

Entrées : Bouillabaisse, foie gras poêlé aux amandes.

Plats : Queues de langouste à l'américaine, daurade à la plancha, volaille ou longe de porc avec une sauce crème.

Fromages : Banon affiné, Saint Félicien, comté 18 mois, époisse.

FAMILLE ARCHIMBAUD-VACHE - Propriétaires Récoltants à VACQUEYRAS

Tél. 33 (0)4 90 65 85 83 - Fax : (0)4 90 41 75 32

email : clodescazaux@wanadoo.fr

www.clodescazaux.fr