

Domaine  
*Le Clos des Cazaux*



---

## Rosé Vieilles Vignes

---



**Cépages :** Grenache, counoise, clairette.

**Rendement :** 3 hl/ha

**Terroir :** Coteaux Argilo-calcaire et argilo sableux des Cazaux.

**Vinification :** Fermentation en vieux fûts de chêne, assagis par plusieurs vinifications de vins blancs, avec élevage sur lies pendant 6 mois.

Ce rosé «gastronomique» est élaboré à partir de nos grenaches les plus souples, de counoise et clairette très aromatiques qui donnent l'élégance, la fraîcheur et cette magnifique couleur pâle. Les raisins sont récoltés à la main tôt le matin puis mis dans le pressoir pneumatique en macération pendant 6 heures pour extraire le maximum d'arômes. Ensuite, un pressurage très long et très doux, complètement à l'abri de l'air, permet de garantir la subtilité des arômes et la délicatesse de la couleur. Enfin, la fermentation en vieux fûts de chêne, imprégnés des arômes de nos très vieilles clairette, donne l'élégance et des airs de « grands vins blancs ». L'élevage sur lies procure du gras et de l'ampleur à ce rosé, ainsi que ses notes florales.

### Description

**Oeil :** Robe pâle, pétale de rose.

**Le Nez :** Arômes de rose, de tilleul, de fleurs blanches, légère vanille.

**La Bouche :** La bouche est soyeuse, tendre, aux arômes de fleurs d'acacia, de pêche de vigne, de cédrat confit, la finale est longue et harmonieuse.

### Harmonisation

**Entrées :** Tomate mozzarella au basilic, Saint Jacques à l'orange, brochette de crevette et chorizo.

**Plats :** Saumon à l'aneth cuit à l'unilatérale, tartine de rougets à la tapenade, suprême de poulet à la crème parmesane, filet mignon, épeautre et miel de lavande.

**Fromages :** Parmesan doux, mimolette affinée, fromage basque de brebis, Saint Marcellin.

**Service :** Éviter le service à la sortie du frigo, mais plutôt chambré à 12-14°C pour le repas.

---

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](mailto:closdescazaux@wanadoo.fr)      [www.closdescazaux.fr](http://www.closdescazaux.fr)