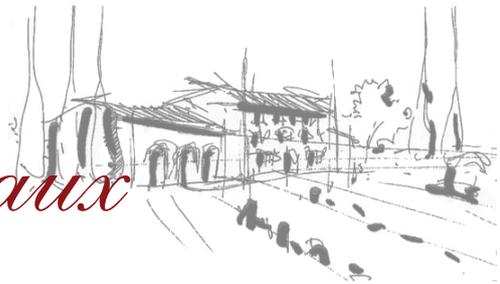


Domaine
Le Clos des Caraux



VACQUEYRAS BLANC
Les clefs d'Or



Cépages : 50 % clairette, 20 % grenache blanc, 30 % roussane.

Rendement : 35 hl/ha

Terroir : coteaux de safre exposés sud-est.

Vignes : âgées de 20 à 40 ans

Élevage : d'un an en cuve.

Pour élaborer cette cuvée, la maîtrise du rendement est primordiale pour assurer la finesse et la concentration aromatique. De plus, le choix de la date de vendange est essentiel pour que, par la suite, le vin ne soit pas trop alcoolisé et surtout qu'il conserve une acidité durable et rafraîchissante.

Ensuite, une fois ces deux principes respectés, la vinification devient une formalité.

Les raisins récoltés manuellement sont pressés très lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique afin de respecter le plus possible le produit. Le jus ainsi obtenu fermente naturellement et sa température est maintenue à 16 °C pendant toute la durée de la fermentation. Puis élevage en cuve pendant 9 mois à l'abri de l'air et à température maîtrisée afin de garder intacte la finesse des arômes.

Description

Oeil : Robe or pâle brillante aux reflets verts.

Le Nez : Expressif dévoilant en plus de ses arômes floraux et fruités des notes de fenouil (anisé), typique du cépage clairette.

La Bouche : L'attaque est souple et fruitée. L'équilibre et la finesse du vin se dévoile en milieu de bouche. La finale est marquée par une persistance du fruit et cette fraîcheur (acidité) qui fait vibrer la minéralité du terroir.

Harmonisation

Entrées : Bulots à l'aïoli, Bouillabaisse, Sushis (avocat, crevette, œuf), Asperges, Salade de légumes croquants, Salade chèvre chaud, Huîtres

Plats : Poissons à la plancha, Gambas grillées, Plateau de fruits de mer, Volaille ou longe de porc servis sauce crème

Fromages : Chèvres frais et affinés, Banon, Saint-Marcellin frais.

Service : 10°C à 12°C en apéritif ; 12°C à 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

www.closdescazaux.fr