

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 vendange est partiellement éraflée et la durée de cuvaision est d'environ 4 semaines en fonction du 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](mailto:closdescazaux@wanadoo.fr)      [www.closdescazaux.fr](http://www.closdescazaux.fr)