

Domaine
Le Clos des Cazaux



VACQUEYRAS ROUGE
Cuvée des Templiers



Cépages : Assemblage Syrah / Grenache.

Vignes : de 30 à 50 ans d'âge

Rendement : 25-30 hl/ha

Sol : coteaux de safre de l'Aptien ou d'argile grise

Dégustation : à boire maintenant pour la fraîcheur de son fruit ou alors attendre 5 ans pour sa plénitude. Vieillessement au maximum de 15 ans.

Notre Grand-père fut parmi les premiers vignerons à planter de la Syrah à Vacqueyras dans les années 1960. Les vignes ont été plantées sur les coteaux marneux et argilo-sableux et constituent en quelque sorte la signature du domaine. Elles sont exposés Est-Ouest, ainsi le soleil réchauffe les grappes très tôt le matin permettant une synthèse des sucres importante. De plus, les sols sableux sont très pauvres d'où un rendement faible.

La vendange est récoltée manuellement et les raisins sont éraflés mais non foulés afin d'optimiser le fruit. La fermentation dure entre 20 à 25 jours selon le millésime.

Ainsi, nous obtenons un vin aux arômes puissants et persistants de fruits rouges, d'épices et de violette du fait de sa proportion de syrah plus élevée. Sa couleur rouge foncée et ses tanins soutenus dans sa jeunesse sont aussi des caractéristiques des vins de syrah.

Description

Oeil : Robe rubis soutenue à reflets pourpres.

Le Nez : Très aromatique et complexe. Les arômes torréfiés s'ouvrent sur le fruit (mûre, cerise) ainsi que les épices.

La Bouche : Typé syrah avec beaucoup de matière. La générosité du fruit et l'élégance des tanins caractérisent ce vin.

Harmonisation

Entrées : Terrine de sanglier, carpaccio de bœuf aux trois poivres.

Plats : Côtelettes d'agneau, Pavé de bœuf, Parmentier de confit de canard aux champignons, Gardiane de taureau.

Fromages : Banon affiné.

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 : closdesczauz@wanadoo.fr www.closdesczauz.fr