

Domaine *Le Clos des Cazaux*



VACQUEYRAS ROUGE

Vieilles Vignes



Cépages : 80% vieux grenache de plus de 80 ans, 20% mourvèdre de 50 ans.

Vignes : de 30 à 50 ans d'âge.

Rendement : 25hl/ha

Terroirs : Les sables argileux et calcaires gréseux de l'Oligocène du piémont des Dentelles. Les marnes et safres du Miocène des Cazaux. Les marnes bleues du Pliocène de la terrasse des garrigues

Vinification : Nos plus vieux grenaches de Vacqueyras sont récoltés manuellement en fin de vendanges.

Vendange partiellement éraflée (50%) vinification traditionnelle en cuve Inox thermorégulée (entre 25 et 30°C grand maximum) avec remontages et délestages légers. La durée de macération est de 35 à 40 jours avec immersion du chapeau une fois la fermentation alcoolique terminée. Pressurage pneumatique.

Elevage : 1/3 de la cuvée élevée en fûts de 300 litres de 2 ou 3 vins pendant 18 mois. Le reste en cuve inox puis émaillée.

Harmonisation

Accords traditionnels avec du gibier en civet, un bœuf bourguignon ou une brochette de grives, mais aussi avec un tournedos de veau Rossini et son risotto d'épeautre truffé, un salmis de pigeon, ou avec une cuisine plus épicée comme des ribs sauce barbecue, un magret de canard sauce au poivre vert, une courge butternut rôti au cumin, un tajine d'agneau et sa polenta.

Service : 16-18°C

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