

# Clos des Cazaux Gigondas

---

Vignoble de près de 48 hectares, dont 20 en AOC Gigondas, 20 en AOC Vacqueyras et 5 en Côtes du Rhône, le domaine du clos des Cazaux est une propriété familiale depuis 5 générations. Les frères, Jean-Michel et Frédéric Vache sont à la tête de la propriété, formant une équipe complémentaire forte de la tradition familiale.



Producteur: Le Clos des Cazaux  
Pays: France  
Région: Vallée du Rhône  
Appellation: Gigondas  
Millésime(s): 2016  
Cépage(s): Mourvèdre  
Taux d'alcool: 14.5%  
Taux de sucre: 3.5 g/L  
Format: 750 ml  
Code S.A.Q.: 10273011  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 33.75\$  
Prix (licencié): 29.35\$  
Disponibilité: Disponible

### Type de sols

En effet, nos vignobles de Gigondas sont situés sur les collines arides des dentelles de Montmirail. Le mistral souffle régulièrement sur les coteaux ce qui permet de limiter les traitements phytosanitaires. De plus, la terre est rare, le sol rocailleux et parfois même, nos vignes se trouvent sur des champs de pierres.

Vignes de 30 à 60 ans d'âge.

### Vinification

Cette cuvée représente ce qui se fait traditionnellement comme assemblage de cépages à Gigondas. Les cépages sont principalement le Grenache noir, la Syrah et le Mourvèdre. Élevage de 24 mois en cuve inox ou béton.

### Commentaires de dégustation

Robe grenat d'une belle intensité. Le Nez révèle des notes de réglisse, de fruits rouges à l'eau de vie, de garrigue et de poivre. La bouche est ample, gourmande et soutenue par une matière dense ainsi que des saveurs de garrigue.

### Accords mets vin

Terrine de gibier, gibiers ou une selle d'agneau au romarin. Fromages tels que Reblochon, Munster, Pieds-de-vent.

### Pour un meilleur service

16°C, décanter les vieux millésimes.

---

## Jean-Michel et Frédéric Vache

### Le Clos des Cazaux

#### FRANCE



Le domaine du Clos des Cazaux est une propriété familiale tournée vers la viticulture depuis maintenant cinq générations puisque Gabriel Archimbaud, notre aïeul, fût un des premiers à vendre du Vacqueyras en bouteille avec le nom du village et de la propriété. Elle est maintenant dirigée par Jean-Michel et Frédéric Vache. La superficie du domaine est de 48 hectares, dont 24 en AOC Vacqueyras et 20 en AOC Gigondas et 4 en AOC Côtes du Rhône.

---

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca