

# Vacqueyras Cuvée des Templiers

---

Notre Grand-père fut parmi les premiers vigneronns à planter de la Syrah à Vacqueyras dans les années 1960.

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: Vacqueyras  
Millésime(s): 2015  
Cépage(s): Grenache  
Format: 750 ml  
Taux d'alcool: 14.3%  
Taux de sucre: 2.3 g/L  
Code S.A.Q.: 10273070  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 28.80\$  
Prix (licencié): 25.05\$  
Disponibilité: Disponible

### Type de sols

Les vignes ont été plantées sur les coteaux marneux et argilo-sableux et constituent en quelque sorte la signature du domaine. Elles sont exposées 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.

Vignes de 30 à 50 ans d'âge

### Vinification

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.

### Commentaires de dégustation

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

### Accords mets vin

Terrine de sanglier, carpaccio de boeuf aux trois poivres. Côtelettes d'agneau, pavé de boeuf, parmentier de confit de canard aux champignons, fromages affinés.

### Pour un meilleur service

16-18°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