



DOMAINE CAZES "EGO 2021"

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Ce vin est issu d'un assemblage de raisins méditerranéens de raisins méditerranéens, cultivés sur un terroir de galets. Ces galets captent la chaleur pendant la journée et la restituent à la nuit tombée offrant aux baies une belle maturité avec de riches notes d'épices et de fruits mûrs. Un vin bien équilibré, aux tanins fins et aux arômes de fruits rouges avec une pointe de réglisse.



Cépages

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir

Argileux

Vinification

La vendange est entièrement égrappée avant d'être l'encuvage. Fermentation alcoolique à 28°C avec extraction et remontage plusieurs fois par jour.

Macération pendant 4 semaines.

Elevage

Elevage d'un an en cuve et conservation 12 mois en cave climatisée après la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Rouge profond.

Nez : Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs

Bouche : Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs agrémentés de notes de réglisse, dans une matière riche et profonde avec des tanins délicats.

Accords mets & vins

Grillades et volailles en sauce.

Allergènes : contient des sulfites

 @MaisonCazes  /MaisonCazes  @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/