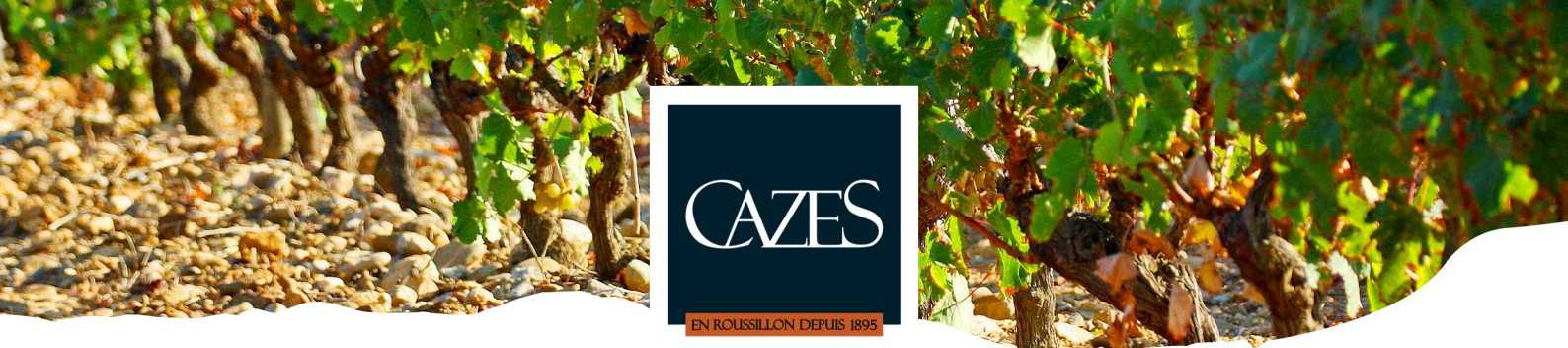




DOMAINES CAZES "RIVESALTES TUILÉ" VDN

RIVESALTES 2007

VDN RIVESALTES TUILÉ

Créer des Vins Doux Naturels aux robes chatoyantes, empreints de multiples senteurs, est un art que pratique la Maison Cazes depuis 70 ans avec une constance et une rigueur jamais égalées. Ces vins d'exception sont aujourd'hui présents sur les plus grandes tables étoilées du monde entier.



Cépages

100% Grenache Noir

Terroir

Argilo-Calcaire
Age des vignes : 50 ans
Rendement : 20 hl/ha

Vinification

Vendange égrappée. Fermentation à 28 °C. Pressurage et mutage en phase liquide (ajout d'alcool neutre), en milieu de fermentation.

Degré d'alcool : 17.5% Alc/Vol.

Elevage

7 ans dans des foudres de chêne centenaires. Belle concentration. Après mise en bouteilles, conservation en cave climatisée.

Dégustation

A servir à 12°C.

Infini ! Ce vin gagnera encore en complexité.

De complexes effluves de noix, de caramel, de cacao et de torréfaction se dégagent du verre. Au palais, l'univers de la torréfaction se dévoile allant de la ganache jusqu'à la liqueur de café avec des notes de pruneau.

Accords mets & vins

Fromages puissants (Munster, Maroilles) accompagnés d'un chutney de mirabelles, desserts au chocolat et au café.

Allergènes : contient des sulfites

 @MaisonCazes  /MaisonCazes  @Maison.Cazes

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