



LES CLOS DE PAULILLES



LES CLOS DE PAULILLES "CAP BÉAR" RED - COLLIOURE 2019

COLLIOURE

Cette cuvée premium, issue des plus belles parcelles en altitude, révèle par son assemblage atypique toute l'expression du terroir unique de la propriété.



Cépages

60% Grenache Noir / 40% Syrah

Terroir

Schistes bruns en terrasses

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vinification

Les raisins récoltés à la main sont directement triés sur la parcelle avec le plus grand soin. Macération de 3 semaines afin d'extraire toute la puissance de ce vin.

Degré d'alcool : 15% Alc/Vol.

Elevage

Elevage de 6 mois divisé entre les demi-muids (futs de 300 litres) et les cuves, afin de respecter au maximum les arômes et le profil du vin.

Dégustation

A servir à 16-18°C

5-10 ans

Un vin puissant et charnu, riche d'arômes de fruits mûrs et de garrigue. Il est concentré et gourmand, avec de jolies notes de cacao et d'épices.

Accords mets & vins

Cuisine orientale et méditerranéenne, osso-buco, agneau au thym.

Allergènes : contient des sulfites

@MaisonCazes /LesClosDePaulilles/ @lesclosdepaulilles

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.lesclosdepaulilles.com