



LES CLOS DE PAULILLES



CAP BÉAR 2018

AOP COLLIOURE

Sélection parcellaire des plus belles parcelles de grenaches gris qui se situent sur le renommé Cap Béar, pointe rocheuse de schiste qui se jette directement dans la Méditerranée.



Cépages

100% Grenache Gris

Terroir

Schiste

Rendement : 20 hl/ha

Vinification

Une sélection très méticuleuse des cépages, chaque parcelle est vendangée à maturité optimale. Fermentation en cuve ovoïde, micro-oxygénation due à la porosité de la cuve béton. Cet œuf géant permet de créer un vortex naturel.

Degré d'alcool : 14% Alc/Vol.

Élevage

Élevage de 8 mois sur lies en cuve béton au forme d'œuf. Mis en bouteille et conservé dans un cave climatisée.

Dégustation

Minéralité explosive, des notes iodées, des arômes délicats de fruits blancs (pêche et pamplemousse). L'attaque est riche et ample, une belle fraîcheur et une longue minéralité en finale

Accords mets & vins

Servir entre 10-12°C. Ce vin se marie parfaitement avec les cuisines Méditerranéenne de la mer, poisson, fruits de mer, risotto de la mer, homard, fromage à pâte cuite.

Allergènes : contient des sulfites

@MaisonCazes /LesClosDePaulilles/ @lesclosdepaulilles

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