



Cazes Les Clos de Paulilles Rouge

Omschrijving

Felrode kleur. Neus met aroma's van rijp fruit en kruiden. In de smaak tref je de complexiteit van de diverse druivensoorten: finesse en elegantie van Mourvèdre, rondeur en weelderigheid van Grenache, en een unieke minerale toets van Syrah. Aroma's van zoete kersen, frambozen en kruiden zoals zwarte peper. In de rijke afdrank een hint van jam, maar de wijn blijft prachtig fris.

Druivenras(sen)

45% Grenache, 20% Mourvèdre, 35% Syrah

Vinificatie

Met de hand geoogst, worden druiven vervolgens gesorteerd en gekneusd voordat ze in tanks worden geplaatst waar de alcoholische vergisting plaatsvindt onder een temperatuur van 23-30°C. De druivensoorten worden samen gefermenteerd om complexiteit te verkrijgen. 9 tot 12 maanden in rvs vaten of betonnen vaten.

Herkomst

Bodems van leisteen, op hellingen en grote hoogten, moeilijk te bewerken, met kleine opbrengsten en een optimale rijpheid, waar de wijnstok direct op de rots groeit.

Eettips

Schenken bij 16°C bij de oosterse en mediterrane keuken. Ook heerlijk bij bijvoorbeeld ossobuco of lam met tijm.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0464770
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	15
Jaar:	2020
Land:	Frankrijk
Streek:	Languedoc Roussillon
Appellatie:	AC Collioure
Wijnhuis:	Cazes

