

Cazes

# LES CLOS DE PAULILLES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Côte Vermeille

**Zona produttiva** Baia di Paulilles, tra Collioure e Banyuls, in un singolo vigneto coltivato in agricoltura biologica.

**Vitigno** 100% Grenache Noir

**Tipologia del terreno** Terrazze e pendii di scisti

**Vinificazione** Vendemmia a maturità precoce, in modo da evitare che le bucce degli acini colorino eccessivamente i mosti e per preservare una componente fruttata fresca e brillante. Utilizzo esclusivo dei mosti di sgrondo, prima della pressatura diretta degli acini.

**Invecchiamento** Affinamento sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage regolare.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** Al naso è vivo, con note di frutta a polpa bianca e una punta iodata. Sullo sfondo emergono anche ricordi di frutto della passione.

**Sapore** Al palato è vibrante e iodato, con note di frutta a polpa bianca e un finale rinfrescante.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio con crostacei, pesci bianchi, carne bianche e asparagi.

**Temperatura di servizio** 12° C

RIVESALTES / LANGUEDOC - ROUSSILLON



ANNO DI FONDAZIONE | 1895



ENOLOGO | EMMANUEL CAZES  
ISABELLE ROIG



VITIGNI | MUSCAT D'ALEXANDRIE,  
MUSCAT À PETITS GRAINS,  
GRENACHE BLANC, GRENACHE  
NOIR



 MEREGALLI  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI