

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

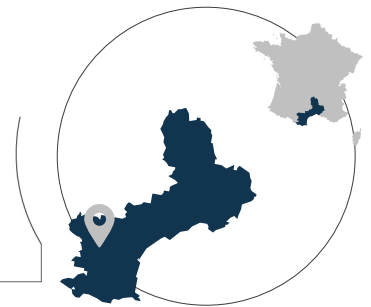
Colore Colore giallo paglierino.

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 - ROUSSILON



ANNO DI FONDAZIONE | 1895



ENOLOGO | EMMANUEL CAZES
ISABELLE ROIG



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

