



# CAZES

Schede tecniche



Cazes

# RIVESALTES AMBRÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Rivesaltes Vin Doux Naturel

**Zona produttiva** Languedoc, Rivesaltes Cedex

**Vitigno** 100% Grenache Blanc

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo cosparso di detriti scistosi e di ciottoli silicei.

**Vinificazione** Pressatura diretta e avvio della fermentazione a 18°C. Aggiunta di alcol neutro in fase liquida nel corso della fermentazione (mutage).

**Invecchiamento** Affinamento da 5 a 10 anni in foudres (grandi botti) di rovere centenari. Bella concentrazione dovuta a un'evaporazione del 7% all'anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

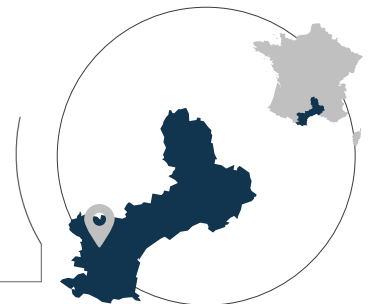
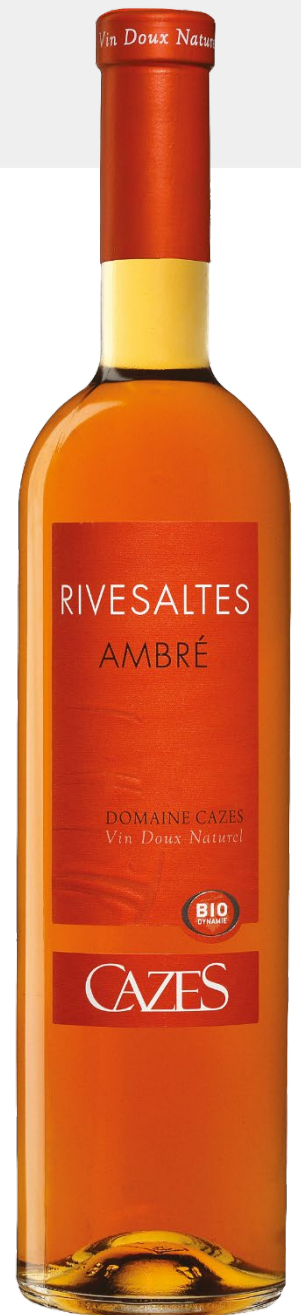
**Colore** Ambra.

**Profumo** Naso di una bella complessità: fumo, nocciola tostata, albicocca secca e altri profumi si fondono in un magnifico aroma.

**Sapore** In bocca, questi aromi si prolungano con note fruttate (pesca e ananas canditi).

**Abbinamenti** Foie gras, maiale allo zenzero o al curry, formaggi a pasta erborinata, crème brûlée, crostata di frutta secca (mandorle, noci, nocciole).

**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



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

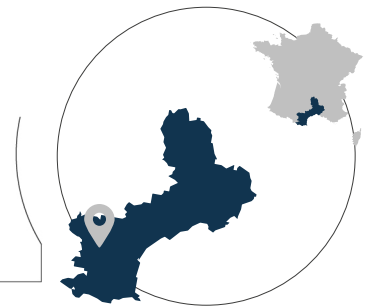
**Colore** Colore giallo paglierino.

**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

