

VACQUEYRAS Domaine Clos de Cazaux ' Grenat Noble'

De familie Archimbaud-Vache kweekt al 5 generaties lang druiven op Domaine Le Clos des Cazaux, een vaste waarde! Vandaag zijn het de broers Frédéric en Jean-Michel die het beste van zichzelf geven om topwijnen te maken. En dat lukt hen meer dan aardig, ook nu weer 3 sterren (=uitzonderlijke wijn) in de Guide Hachette des Vins 2020! Ze hebben 25 hectare wijngaarden in Vacqueyras en maken er overheerlijke wijn. Het is een voorbeeldige Rhône wijn die jong (vanaf zijn derde of vierde jaar) al heel verleidelijk smaakt, moeilijk om af te blijven! Maar als u er toch vanaf kan blijven mag u hem gerust ook bewaren tot zijn negende of tiende jaar. Schenk hem op 16 à 17 graden bij allerlei hoogstaande vleesgerechten of wild, heerlijk!

Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2020' (««« Vin Exceptionnel/Uitzonderlijke wijn): *"Een volle, mondvullende wijn met rijp fruit die onze jury overweldigde. De diepdonkere robijnrode kleur is de voorbode van een rijke, geconcentreerde neus met krachtige geuren van zwarte kers en gekonfijt rood fruit. Verbluffend in de mond, weelderig, vol zwarte vruchten en zoethout, gedragen door zachte tannines in een vlezige structuur, zwevend op een prachtige naar munt smakende frisheid. Een zachte, milde krachtpatser, een cuvée van de tegengestelden dus, die nu al veel emoties losweekt en dat in de toekomst nog veel meer zal doen."*

Artikelnummer:	P833F
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Vacqueyras
Druivensoort:	Grenache

VACQUEYRAS Domaine Clos de Cazaux ' Grenat Noble'

La famille Archimbaud-Vache cultive la vigne depuis cinq générations au Domaine le Clos des Cazaux, une valeur sûre. Aujourd'hui, ce sont les frères Frédéric et Jean-Michel qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour élaborer des grands vins. Pari qu'ils réussissent avec brio car ils viennent d'être couronnés à nouveau de trois étoiles (= vin exceptionnel) dans l'édition 2020 du Guide Hachette. Ils cultivent 25 hectares de vignes à Vacqueyras et y produisent un vin remarquable, un vin du Rhône exemplaire, déjà savoureux à partir de sa troisième ou quatrième année, si délicieux qu'il sera difficile d'y résister. Mais si vous parvenez à résister à la tentation, vous pourrez le garder sans problème jusqu'à sa neuvième ou dixième année. Servez- le à 16-17 degrés pour accompagner vos plats de viande gastronomiques ou sur une belle pièce de gibier. Un nectar ! **Commentaire du 'Guide Hachette des Vins 2020' (««« Vin Exceptionnel):** *"Une plénitude et une maturité de fruit qui auront subjugué le jury. Une robe rubis très sombre au nez riche, concentré, qui diffuse de profondes senteurs de cerise noire et de fruits rouges confits. Une bouche époustouflante, voluptueuse, gorgée de fruits noirs et de réglisse, ourlée de tanins doux pris dans la chair et relevée par une superbe fraîcheur mentholée. Une concentration fraîche, une puissance douce, voilà une cuvée qui associe les contraires et qui donne et donnera de bien belles émotions."*

N°:	P833F
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Vacqueyras
Cépage:	Grenache