



GRAND CAP ROUGE 2021 AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Des cépages Méditerranéens qui évoluent sur un terroir de galets roulés. Des galets qui captent la chaleur en journée et la restituent le soir offrant à chaque grain de raisin une belle maturité, pour des arômes riches d'épices et de fruits mûrs.



CÉPAGE(S)

Grenache / Syrah / Mourvèdre

VIGNOBLE

Le vignoble couvre une superficie de 220 hectares avec une diversification de cépages inspirée par notre soif de comprendre et d'essayer de nouvelles choses, mais aussi par les nombreux terroirs qui existent dans le Roussillon. Ces terroirs sont idéalement situés au carrefour des terrasses de l'Agly, à cheval sur les villages de Rivesaltes et de Salses-le-Château.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

La vendange est totalement égrappée avant l'encuvage. Fermentation alcoolique à 28°C avec extraction par remontage plusieurs fois par jour. Macération de 4 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage d'un an en cuve et conservation 18 mois en cave climatisée après la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs que l'on retrouve en bouche agrémentés de quelques notes de réglisse, dans une matière riche et profonde avec des tanins délicats. Ce vin possède un équilibre remarquable grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur. Longue finale légèrement poivrée.

ACCORDS

Grillades et volailles en sauce.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio et Biodynamie

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 15°C

POTENTIEL DE GARDE

6 à 10 ans



Allergènes : contient des sulfites

[@MaisonCazes](#) [/MaisonCazes](#) [@Maison.Cazes](#)

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/