



CAZES BIO "CAP AU SUD" PAYS D'OC RED DRY STILL 2020 2020

PAYS D'OC

La gamme CAZES BIO est une invitation au voyage, à la découverte de nos terroirs, de notre belle région du Roussillon. Des vins frais et gourmands qui démontrent tout le savoir faire de notre maison, pionnière en Bio et Biodynamie depuis 25 ans. Des cépages de caractère issue d'une agriculture 100% Bio qui évoluent sur un terroir argilo-calcaire offrant aux raisins une belle maturité. Un vin souple, expressif, frais et épicé.



Cépages

Merlot, Syrah

Terroir

Argilo-Calcaire à 200 mètres d'altitude
Age des vignes : 25 ans

Vinification

Degré d'alcool : 13% Alc/Vol.

Elevage

6 mois (Cuve)

Dégustation

Servir à 15°C

Une robe rouge cerise, un nez intense aux notes de fruits rouges confiturés, fraise et cerise. Une bouche souple et expressive sur des notes d'épices, une fin de bouche réglissée offrant fraîcheur et élégance.

Notes de vendanges

Récolté de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique du raisin.

Allergènes : contient des sulfites

@MaisonCazes /MaisonCazes @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.cazes-rivesaltes.com/



CAZES BIO "CAP AU SUD" PAYS D'OC BLANC 2021 PAYS D'OC

La gamme CAZES BIO est une invitation au voyage, à la découverte de nos terroirs, de notre belle région du Roussillon. Des vins frais et gourmands qui démontrent tout le savoir faire de notre maison, pionnière en Bio et Biodynamie depuis 25 ans. Des cépages de caractère issue d'une agriculture 100% Bio qui évoluent sur un terroir argilo-calcaire offrant aux raisins une belle maturité. Un vin souple, expressif, frais et épicé.



Cépages

Chardonnay, Vermentino

Terroir

Argilo-Calcaire
Age des vignes : 25 ans

Vinification

Agriculture biologique
Degré d'alcool : 13% Alc/Vol.

Elevage

2 mois (Cuve)

Dégustation

Le Cap au Sud blanc se caractérise par une robe or, éclatante et limpide. Un nez aérien sur des arômes de fleurs blanches et de pêches de vigne. Une bouche souple, alliée à une agréable fraîcheur, sur des notes légèrement acidulées.

Notes de vendanges

Récolté de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique du raisin.

Allergènes : contient des sulfites

 @MaisonCazes  /MaisonCazes  @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.cazes-rivesaltes.com/



CAZES BIO "CAP AU SUD" PAYS D'OC ROSE 2021 PAYS D'OC

La gamme CAZES BIO est une invitation au voyage, à la découverte de nos terroirs, de notre belle région du Roussillon. Des vins frais et gourmands qui démontrent tout le savoir faire de notre maison, pionnière en Bio et Biodynamie depuis 25 ans. Des cépages de caractère issue d'une agriculture 100% Bio qui évoluent sur un terroir argilo-calcaire offrant aux raisins une belle maturité. Un vin souple, expressif, frais et épicé.



Cépages

La cuvée Cap au Sud est une invitation au voyage, à la découverte de notre belle région du Roussillon. Des vins frais et gourmands, Bio & Connectées offrant une immersion digitale complète dans l'univers Cazes !

Terroir

Argilo-Calcaire
Age des vignes : 25 ans

Vinification

Degré d'alcool : 12% Alc/Vol.

Elevage

2 mois (Cuve)

Dégustation

Par sa robe rose pâle, le Cap au Sud offre au nez des arômes de fraises des bois. Sa bouche vive et ample accompagnée d'une belle fraîcheur sur des notes fruitées accompagnera tous vos apéritifs et salades méditerranéennes. À servir de préférence à 12°C.

Accords mets & vins

apéritif, salades méditerranéennes

Notes de vendanges

Récolté de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique du raisin.

Allergènes : contient des sulfites

@MaisonCazes /MaisonCazes @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.cazes-rivesaltes.com/



CAZES BIO "GRAND CAP" CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES ROUGE 2021

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. La gamme CAZES BIO est une invitation au voyage, à la découverte de nos terroirs, de notre belle région du Roussillon. Des vins frais et gourmands qui démontrent tout le savoir faire de notre maison, pionnière en Bio et Biodynamie depuis 25 ans.



Biodynamie



Cépages

50% Grenache / 30% Mourvèdre / 20% Syrah

Terroir

Argilo-calcaire
Age des vignes : 40 ans
Rendement : 30 hl/ha

Vinification

Agriculture Bio et Biodynamique. 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.

Degré d'alcool : 14.5% Alc/Vol.

Elevage

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

Dégustation

A servir à 15°C

7 à 8 ans

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.

Allergènes : contient des sulfites

@MaisonCazes /MaisonCazes @Maison.Cazes

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.cazes-rivesaltes.com/