

LES CLOS DE PAULILLES



LES CLOS DE PAULILLES ROUGE 2021 AOP COLLIOURE

Les Clos de Paulilles offrent une gamme diversifiée, des vins secs aux vins doux naturels, dont le format de la bouteille et le design des étiquettes ont été revisités pour plus d'élégance et de raffinement.



CÉPAGE(S)

45% Grenache/35% Syrah/20% Mourvèdre

VIGNOBLE

Situé dans la baie de Paulilles entre Collioure et Banyuls, Les Clos de Paulilles est un domaine emblématique dont la qualité des vins est reconnue dans le monde entier. Il s'étend sur 90 ha de vallons et de terrasses de schistes faisant face à la Mer Méditerranée dont 63 ha sont plantés en vignes.

TYPE DE SOL

Schistes bruns en terrasses

VINIFICATION

Vendanges à la main, les grappes sont triées puis éraflées avant d'être mises en cuve inox où la fermentation alcoolique s'effectuera sous contrôle de la température (25°C). Les cépages sont souvent co-fermentés afin de gagner en complexité. C'est aussi un reflet de notre mosaïque parcellaire.

ÉLEVAGE

Elevage de 15 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Aux arômes de fruits mûrs et d'épices s'ajoute la complexité de chacun des cépages finesse et élégance pour le Mourvèdre, gras et opulence pour Grenache, et une trame minérale unique apportée par la Syrah sur ces schistes bruns de Collioure.

ACCORDS

Cuisine orientale et Méditerranéenne, osso-buco, agneau au thym.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 16°C

POTENTIEL DE GARDE

6 à 10 ans



@MaisonCazes /LesClosDePaulilles/ lesclosdepaulilles

4, rue Francisco Ferrer BP 61
66602 Rivesaltes Cedex - www.lesclosdepaulilles.com