



Côtes du Rhône Village Cuvée « Cairanne »

Cépages : 60% syrah, 40% Mourvèdre

Rendement : 35 à 40 hls

Vinification :

Les raisins sont soigneusement triés pour apporter le meilleur de la récolte dans nos chais. Cuvaison traditionnelle longue de 21 jours.

Dégustation :

Ce vin présente une belle couleur grenat, intense et limpide, à reflets brillants. Le nez est sur des notes aromatiques de garrigues, de thym, mêlés aux notes fruitées, de mûre et de myrtille. La bouche est ronde, fruitée, dense ; les tannins sont fondus, souples et donnent un vin d'une belle longueur.

Conseils pour la dégustation :

Température de service : 17° à 18° c.

Appréciable avec civet de lièvre, bœuf bourguignon et fromages.

Vieillessement : 7 à 10 ans.