

# Vacqueyras

Appellation Vacqueyras Contrôlée



CAVE DE CAIRANNE

Commune de Vacqueyras, au sud du vignoble de Gigondas, surplombée par les « Dentelles de Montmirail ».

Sols alluvionnaires et terrasses glaciaire du Riss. Alluvionnaires et terrasse glaciaire du Riss ; alluvions caillouteuses établies sur coteaux ou vastes terrasses. Climat chaud et sec avec un important ensoleillement.

## SON ELABORATION

**Cépages:** 70% Grenache noir, 30% Syrah-Mourvèdre

**Vinification:** Traditionnelle. Eraflage total à réception de la vendange. Macération pré fermentaire à froid (18°C). Longue cuvaison (21 jours). Maitrise des températures 23°-30°. Délestage, pigeage, remontages quotidiens.

## SON CARACTERE

**Dégustation:** Une superbe robe rouge pourpre profond. Dès le premier nez, il nous dévoile tout son panache et son élégance. Sa trame aromatique nous parle de concentration et de soleil avec de la mûre, cassis et cerises noires, puis, après aération, on découvre des notes plus fraîches et acidulées de myrtilles et de prune. Son attaque franche nous séduit par sa mâche friande et soyeuse. Les tannins, délicats, se fondent dans la richesse de la matière. La finale aromatique se compose d'abord de notes dans un style épicié de muscade et de girofle, puis développe un parfum subtil de violette et de zan venant clore la dégustation.

Profitez dès maintenant de sa jeunesse et sa fraîcheur sur une cuisine simple et ensoleillée.

**Accompagnement:** Cocotte de légumes, cailles aux cerises et poivre de Setchouan, salade de bœuf mariné aux herbes de Provence.

**Consommation:** A boire dans les 3 à 4 ans qui suivent la récolte.

**Température de service:** 17°C

## SA PALETTISATION

Carton de 6 bt couchées, 11 cartons/rang, 9 rangs, +1 carton supplémentaire soit 600 bouteilles.



SCA Cave de Cairanne – 290 Avenue de la Libération – 84290 CAIRANNE

Tél. : 04.90.30.82.05 - Fax : 04.90.30.74.03

info@cave-cairanne.com - www.cave-cairanne.fr