

# La Bête à Bon Dieu

Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages

Appellation d'Origine Protégée



CAVE DE CAIRANNE

Ce vin provient d'un vignoble situé sur et autour de la commune de Cairanne (dans le département du Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône), face aux dentelles de Montmirail et au Mont Ventoux. Les vignes sont plantées sur des coteaux argilo calcaires caillouteux, en pentes douces bien exposées au soleil.

## SON ELABORATION

### Cépages :

60 % Grenache, 20 % Carignan, 20 % Syrah

### Vinification :

Vinification traditionnelle 100%. Temps de fermentation 21 jours. Longue cuvaison de 6 semaines permettant un bon enrobage des tannins. Décuvage et obtention de vins puissants et bons pour la garde.

## SON CARACTERE

### Dégustation :

Robe limpide et brillante, couleur rubis au reflet violette. Le nez est très intense avec des épices ainsi que des notes de garrigue et de cassis. En bouche une belle attaque suave et ronde, puissant et concentré, un beau gras, du volume, des tanins bien enrobés, des arômes denses de fraîcheur et de fruits rouges, cerise, cassis et violette.

### Accompagnement :

Ratatouille – Tajine – Petits farcis – plats en sauce  
Accompagnera une bonne côte de bœuf

### Consommation :

A boire entre 2 et 5 ans

## SA PALETTISATION

Carton de 6 bts couchées, 11 cartons/rangs, 9 rangs + 1cs inversé, soit 600 bouteilles



\*BIO : Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT- FR-BIO-01

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