

La Réserve

Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages
Appellation d'origine protégée



CAVE DE CAIRANNE

Ces vins proviennent 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 : 100% Grenache,

Vinification:

Nous mettons l'accent sur la maturité poussée des raisins (sur un terroir favorable à cette maturité). Une macération pré-fermentaire à froid permet de révéler le fruit. Un élevage hors bois préserve un vin «nature».

SON CARACTERE

Dégustation :

La robe est violine et très dense traduisant un vin jeune et concentré. Le nez est marqué par les fruits rouges (cerise confite, confiture de fraise et de framboise, mûre), la violette et la réglisse. La structure est généreuse avec un tanin agréable et rond.

Accompagnement :

La cuisine de tous les jours et du soleil, les plats un peu compotés, une ratatouille, des petits farcis à la provençale. Parfait sur un tagine relevé...

Consommation : A boire dans les 3 à 5 ans qui suivent la récolte.

Température de service : 16°C

SA PALETTISATION

Carton de 6 bts couchées, 11 cartons/rang, 9 rangs, 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

