

L'appellation Cairanne : En 1929, des viticulteurs souhaitent s'organiser pour l'avenir et fixent plusieurs objectifs dont celui d'œuvrer pour l'obtention d'une appellation d'origine et ainsi assurer la promotion des vins. Dès 1953, la possibilité est offerte, aux vignerons, d'apposer le nom de la commune sur les bouteilles de Côtes-du-Rhône produites à Cairanne. En 1967, l'appellation Côtes du Rhône Villages Cairanne est officialisée. En 2008 un dossier d'accession en appellation locale est déposé. Et en 2016, Cairanne est officiellement reconnu en tant que Cru des Côtes du Rhône.

**Création de l'AOC en 2016 | 96 % vins rouges | 4% vins blancs | 846 hectares de vignes | 23 020 hl/ an
| Rendement moyen de 38 hl/hectare | 22 % de la production exportée | Vins secs |**



Cépages : Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Carignan 5%



Terroir/Climat : méditerranéen, sec et chaud ;

Sol : Un sol de cailloutis, d'argiles et de sables fins.



Âge moyen des vignes : 60 ans env.

Vinification : Longue macération traditionnelle. Les cépages sont vinifiés séparément dans un premier temps puis assemblés.

Elevage : Elevage sur lies en 100% foudres pendant 10 mois. Vieillessement en bouteille pendant 4 mois avant expédition.

Production annuelle : 14 400 bouteilles env.



Notes de dégustation :

Visuel : Robe rouge sombre avec quelques reflets noirs.

Olfactif : Nez expressif mêlant des arômes grillés, de chocolat noir, de prune et de cerise.

Gustatif : Attaque ronde montant en structure au fil de la dégustation. Le fruité grillé laisse place aux épices pour une grande longueur onctueuse et ferme grâce aux tannins.

Ensemble : Le vin proposé ici brille par la finesse de son bouquet, frais, floral (violette) et fruité (cassis, mûre). Le palais poursuit sur la même ligne aromatique, ajoutant une délicate touche de poivre rose, et séduit par son volume, sa rondeur aimable et le soyeux de ses tannins. Un ensemble équilibré et subtil.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 8 ans env.

Température de service : 18°C

Suggestions accords mets/vins : Volaille en sauce, au vin, ou aux olives