

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Cairanne

Vin rouge, sec et de grande garde, le Cairanne séduit par sa longueur, son onctuosité et le soyeux de ses tanins.

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CAIRANNE ROUGE

Village de charme, Cairanne accueille un terroir d'exception niché au cœur de la Vallée du Rhône méridionale. Au sud du village, sur un plateau ventilé, les terrasses de galets et les sols sablonneux offrent aux vins un équilibre propice à des maturités optimales.

ACCORDS METS & VINS :

Viande, Fromage

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 88 / 100 - -



Grenache Noir



Apparence : rouge sombre avec quelques reflets noirs annonçant de la matière.



Un nez expressif dominé par le Grenache qui annonce des notes de grillé, chocolat noir, prune et cerise se terminant sur le poivre et le cumin. Une attaque en bouche qui monte progressivement en structure et une grande longueur à la fois onctueuse et ferme grâce aux tanins.



Longue macération traditionnelle : 2 semaines pour le Grenache et 3 semaines pour la Syrah et le Mouvèdre. Au début, beaucoup de délestages. Les cépages sont vinifiés séparément. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification finale par filtration, absence de collage.



Elevage sur lies en cuves Inox et en partie en foudres : 10 mois. Vieillessement en bouteille : 4 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

10 ans