VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Cairanne

Notre cuvée est issue de raisins cultivés en coteaux sur la zone Nord de l’appellation dont les sols sont formés de cailloutis calcaires et de marne. Le climat de Cairanne est de type méditerranéen, sous l’influence du mistral.

Millésime : 2023

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CAIRANNE ROUGE

Notre cuvée est issue de raisins cultivés en coteaux sur la zone Nord de l’appellation dont les sols sont formés de cailloutis calcaires et de marne.
Le climat de Cairanne est de type méditerranéen, sous l’influence du mistral.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec des viandes telles qu’un gigot d’agneau de 7h au thym, un poulet tandoori, ou encore des tagliatelles et leur sauce aux champignons.

DISTINCTIONS :

Grenache Noir	Robe rouge profond aux reflets violets.

Le nez est fruité, marqué par le cassis, la mûre et la cerise. Des notes poivrées et de noix de muscade viennent compléter ce bouquet.
La bouche est ronde et volumineuse, les tanins sont présents et fondus. La finale révèle une belle fraicheur.

Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée.

La cuvaison dure trois à quatre semaines selon le cépage, puis le vin est élevé en foudres pendant environ un an avant d’être mis en bouteille.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	5 à 10 ans