Millesime : 2020

LES HAUTES VIGNES CAIRANNE 2020 ROUGE

NOS VINS DU SUD



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Avec la richesse aromatique d'un grenache noir dominant, les arômes de ce vin suggèrent des notes de torréfaction capiteuses et florales accompagnant un fruit bien mûr. La prune noire et la cerise enrobent ce vin de manière suave, ce qui lui confère une texture équilibrée et accompagnée de tanins persistants.

Accords mets et vins

Viandes rouges (bœuf, agneau, thon, oie et gibier, ainsi que les morceaux de porc plus riches), il s'accorde à merveille avec les grillades, ses arômes de cèdre et ses tanins fins mais persistants rehaussant les saveurs de tout steak cuit à la flamme.

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 15 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes-du-Rhône
Domaine : Domaine Jubain
Millesime : 2020

Caractéristiques

Terroir : Terroir argilo-calcaire
Cépage : 60% Grenache, 20% Syrah,10% Carignan, 5% Cinsault, 5% Mourvdèdre
Viticulture : Vieilles vignes, de 65 à 100 ans Travail du sol (pas d'herbicides), pratiques durables, engrais naturels.
Vinification : Levures indigènes Raisins partiellement égrappés avant fermentation Fermentation en cuve béton Macération de 2 à 4 semaines en cuve béton

Dégustation

Robe : Grenat
Bouche : Mûre, coulis de framboise, prune et de réglisse
Finale : Violette
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Bruno est originaire de Meursault et François de Léognan. Après plus de 20 ans de sélection et vente à l'export de top domaines du grand Sud, ils décident de créer chez leurs partenaires vignerons une petit gamme de cuvées de plaisir basées sur un joli fruit, des tanins fins avec l'idée simple "qu'une bonne bouteille est une bouteille vide !".