

Cairanne Rouge

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, France



En 2000, la Famille Quiot a créé une activité de négoce basée sur une sélection de vins de la Vallée du Rhône. Un élevage, une garde, une mise en bouteille, un stockage permettant de conserver le fruit et la qualité des vins ont été mis en place. Afin d'obtenir une régularité de qualité et une traçabilité source de sécurité, une sélection stricte et rigoureuse est effectuée. Ces vins complémentaires de la gamme de vins de propriété sont commercialisés avec le souci de garder le même niveau de qualité

TERROIR

Terrain argileux calcaire sur d'anciennes garrigues.

VINIFICATION

Egrappage sans foulage. Cuvaion entre 12 et 21 jours. Vinification séparée des cépages puis assemblage pour élevage de 18 mois en cuve béton.

DISPONIBILITÉ

Disponible

CÉPAGES

Grenache noir - ???, Syrah, Mourvèdre

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillante. Arômes de cerises et framboises concentrées. Rond, équilibré avec des tanins enrobés et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 17 et 18 °C, pour les plats en sauce et les terrines, barbecue, viande rouge grillée

AVIS & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 87-89/100
"VINTAGE 2018 - 87-89 POINTS"
Jeb Dunnuck, 02/10/2019

