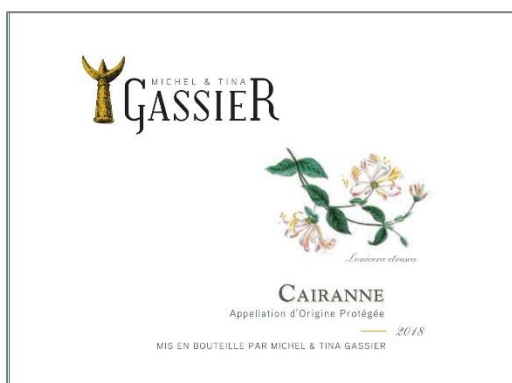


MICHEL & TINA GASSIER – CAIRANNE 2018



Cairanne allie finesse et fraîcheur grâce à un sol riche en calcaire et un microclimat d'altitude. Le Grenache y prend de la profondeur et de la puissance tout en restant frais et élégant. Cet assemblage de Grenache et Mourvèdre relevé d'une pointe de Syrah est vinifié et élevé uniquement en cuve béton. Fruité, riche et très frais, il est très versatile et accompagnera viandes et même poissons grillés.

Terroir: La Montagne du Ventabren a une riche diversité de sols (cailloutis calcaires, marnes jaunes, argile rouge & veines sableuses) ainsi qu'une amplitude thermique diurnal importante. Ses vieilles vignes plantées en coteaux produisent des vins aux arômes de fruits noirs et d'épices douces, tout en complexité et en fraîcheur.

Cépages: 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

Vinification:

- La vendange est triée et éraflée
- Fermentation régulée à 26°C avec pigeage pendant 5 semaines
- Élevage en cuve béton pendant un an
- Ce vin n'a été ni filtré ni collé

Dégustation :

- *Robe* : Grenat violacé opaque
- *Nez* : arômes de framboise, d'épices, de thym et de romarin d'une grande complexité
- *Bouche* : dense et profonde par ses notes de fruits, poivre & garrigue qui sont accompagnés par un tanin fin et bien mûr. La finale, à la fois solaire et rafraîchissante, s'étire longuement.

Distinctions :

(91-93) – *Jeb Dunnuck*

(89-91) – *Robert Parker's Wine Advocate*



Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans

Accord Mets/Vin : servir entre 16 et 18°C.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés
St Félicien	agneau	thon	lentilles	thym	grillade	tajine
St Marcellin	bœuf	saumon	fenouil	coriandre	sauté	cèpes
chambaran	gibier	loup de mer	aubergine	laurier	daube	tomate

