

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 MAGNUM

Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2023

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tradition

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 40% de mourvèdre, 25% de grenache, 25% de syrah, 5% de carignan et 5% de counoise.

Terroir : Les raisins sont issus des différents terroirs du vignoble Cairannais: "Chantal, les Garrigues, les Combes, les Partides, la Ridel et les Bayes". Ce choix assure à notre cuvée la complexité et l'harmonie nécessaire pour l'élaboration d'un Cru des Côtes du Rhône Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 25 hl/ha. Ce sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

Élevage : Élevage de la cuvée pendant 10 mois : 10% en Foudre, 30% en demi muids et 60% en cuve béton.

Sulfitage à 1.5 g/hl à la mise en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis. Au nez comme en bouche, une dominante d'arôme de fruits rouges confiturés, de chocolat et d'épices. Les tanins sont fondus et soyeux.

La bouche est suave et ample, le fruit expressif et souligné par une finale épicée sur des notes de réglisse qui confère à cette cuvée emblématique du Domaine, un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.

Description brève du produit :

Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance.