

Domaine Richaud Cairanne L'Ebrescade rouge 2022

Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2022

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ebrescade

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK **Domaine Richaud Cairanne**
L'Ebrescade rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 45% de Mourvèdre, 40% de Syrah et de 15% de Grenache.

Terroir : "L'Ebrescade" est une cuvée issue d'une sélection parcellaire. Les raisins proviennent du lieu-dit "L'Ebrescade", de la Ridel et de la Combe d'Henry situé sur les hauteurs de la colline de Ventabren à Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est de 70 ans pour les Syrahs et 40 ans pour les Grenaches et les Mourvèdres. Les vignes sont situées sur des très hauts coteaux entre Cairanne et Rasteau.

Le quartier de l'Ebrescade qui culmine à 327 mètres d'altitude est sous l'influence de dépôts sédimentaires.

De très petit rendement sont pratiqués sur ce terroir entre 15 et 20 hectolitres par hectares.

Élevage : Élevage en demi-muids et en Foudre pendant 24 mois pour l'ensemble de l'assemblage.

Conservation à une température stable en cave souterraine jusqu'à la commercialisation.

Dégustation : Robe d'un rouge intense aux reflets grenats.

Le nez est riche et complexe, offrant des arômes mûrs de fruits noirs (cerise, mûre), d'épices (poivre, réglisse et cannelle), d'une pointe grillées (café), et florales (violette).

La bouche est ample et veloutée, la finale se révèle avec des tanins fondus et élégants.

Notre cuvée l'Ebrescade 2022 offre une belle concentration, reflet du millésime et de son terroir si particulier.

Potentiel de garde 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Un Cairanne complexe, sur des notes d'épices, de fruits mûrs, de cuir et de fleurs, soulignée par des tanins soyeux et fins. Peut-être une des cuvées les plus emblématiques de l'appellation. A garder si possible en cave quelques temps, car il est encore bien jeune à sa sortie du domaine en février 2025.