

Cotes du Rhône Village Vieilles Vignes Cairanne



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Olivier Cuilleras
- **Production annuelle moyenne** : 11 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 15%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 80 % de grenache d'une quarantaine d'années, 20 % de Syrah d'une trentaine d'années
- **Type de Sol** : très calcaire et argileux
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 à 40 ans
- **Vendange** : vendange manuelle en vendange entière.

Vinification:

Macération dépassant 1 mois. Fermentation malolactique en foudres.

Elevage:

1 an en foudres puis cuves ciment. Vin mis en bouteille sans filtration



«Ce vin est parfumé en bouche. Les tanins sont fermes, charpentés et généreux. Il aura une excellente évolution. Visuel : robe de couleur violacée, riche et velouté. Nez : un mélange subtil de fruits rouges à noyau et de boisé grillé. Bouche : un vin structuré puissant et profond avec des arômes de fruits rouges cuits..»



Tenue et conservation

Garde 7-10 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16° C

Suggestion pour accompagner le vin : omelette de truffes

Conseils de dégustation : carafer le vin pour découvrir les arômes.

Récompenses :

- Concours de Macon 2011 : Bronze
- Guide Hachette des vins 2012 (2*)
- Gilbert & Gaillard 2012 (84/100).



Conversion biologique

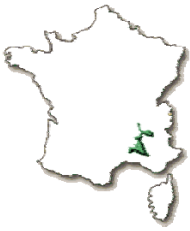


Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Cotes du Rhône Village Vieilles Vignes Cairanne



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower :** Olivier Cuilleras
- **Annual production :** 11 000 btles
- **% Alc. :** 15%/vol
- **Available in :** 75cl,
- **Grape Variety(ies) :** 80 % Grenache and 20 % Syrah.
- **Type of soil :** very clayed and stony
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 to 40 years
- **Harvest:** Manual

Vinification:

Maceration : 30 to 40 days, malolactic fermentation in barrique

Maturing:

Wine is aged completely in tank prior to being bottled without filtration.



« Appearance : dark ruby with violet highlights. Nose : fruity (reds fruits, spices). Palate : wine structured, reds fruits cooked (cherry and prune), spices and barrique. Long in mouth and harmonious...”



Aging potential :

7-10 years

Culinary agreements :

To serve at 16°C

The wine is excellent to accompany the truffles.

AWARDS :

- Concours de Macon 2011 : Bronze
- Guide Hachette des vins 2012 (2*)
- Gilbert & Gaillard 2012 (84/100).



Organic convert.



Winemaker comments ::

« ... »