



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Les Hauts de Cairanne - AOC Cairanne Rouge 2024

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, France

Les origines de ce vignoble remontent à l'Antiquité. Il se laissa successivement entretenir par les Gaulois et les Romains avant de sombrer sous le joug des barbares. C'est au Moyen-Age qu'il connut un formidable essor en s'étendant des abords de son village aux vastes plaines environnantes, sous l'ordre des Templiers, des Hospitaliers et enfin des Papes.

PRÉSENTATION

Aujourd'hui Cairanne est devenu un village de charme d'où se dévoilent au détour d'un piton rocheux une rivière mutine, des coteaux ensoleillés, de la garrigue odorante... Son vignoble est situé à la frontière de deux espaces : il réconcilie ainsi le Rhône septentrional et sa Syrah avec les Grenache et Mourvèdre si méridionaux.

Ce vin est le fruit d'une production rigoureuse de quelques uns de nos meilleurs vignerons partenaires dont l'assemblage et l'élevage ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

TERROIR

Nature des sols : terrasses argileuses et caillouteuses où se mêlent des mollasses sableuse.

VINIFICATION

La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée puis foulée. La cuvaison s'opère en cuves béton pendant 3 à 4 semaines avec remontage quotidien.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Superbe robe rouge brillante aux reflets violets. Nez intense et puissant avec des arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est généreuse tout en souplesse avec des tanins de velours et offrant une très belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Caillette avignonnaise, escargots, chambrand.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

