



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Les Hauts de Cairanne - AOC Cairanne Tinto 2024

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, Francia

Los orígenes de este viñedo se remontan a la antigüedad. Se dejó mantener por los galos y los romanos antes de hundirse bajo el yugo de los bárbaros. Es en la Edad Media cuando conoció un formidable desarrollo, extendiéndose por las inmediaciones de su pueblo hasta las vastas llanuras de alrededor, bajo la orden de los Templarios, los Hospitalarios y, finalmente, de los Papas.

PRESENTACIÓN

Hoy en día Cairanne se ha convertido en un pueblo con encanto donde se desvelan, en el recodo de un pico rocoso, un río travieso, unas laderas soleadas, una garriga olorosa... Su viñedo está situado en la frontera de dos espacios: reconcilia así el Ródano septentrional y su Syrah con las Garnachas y el Mourvèdre tan meridionales.

Este vino es el fruto de una producción rigurosa de algunos de nuestros mejores viñaderos asociados, cuyas mezcla y crianza son realizadas por nuestros equipos con el constante afán de mostrar lo mejor de la apelación.

TERRUÑO

Terrazas arcillosas y pedregosas donde se mezclan molasas arenosas.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia, recolectada con madurez fenólica óptima, es despalillada y después estrujada. El encubado se realiza en cubas de hormigón durante 3 ó 4 semanas con remontado diario.

UVAS

Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 16° C - 18° C.

DEGUSTACIÓN

Bello vestido profundo con reflejos violetas. Aroma muy expresivo y potente con fragancias de frutos negros (cereza negra, grosella negra), de café y de especias. Potente en boca, con suavidad, con taninos de terciopelo.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

