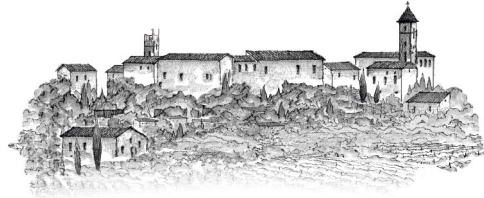


DOMAINE LES HAUTES CANCES



CAIRANNE



TERROIR Cette cuvée est un assemblage de cépages provenant principalement de parcelles situées sur les terrasses de l'Aygues. Formées de cailloutis, d'argile et de sables fins, ce terroir va apporter finesse et équilibre au vin. Seule la parcelle de Viognier est située sur les hauteurs du village de Cairanne, appartenant au terroir des collines du Miocène, ce qui favorise la fraîcheur et la complexité dans les vins.

VINIFICATION Les raisins sont récoltés à la main, dans de petits contenants, pour être ensuite directement pressés. La fermentation se déroule sous contrôle des températures. La fermentation malolactique n'est pas réalisée.

NOTES DE DÉGUSTATION Ce vin présente un éventail d'arômes et de saveurs. Le premier nez de fleurs blanches, suivi par des arômes d'abricot frais et de poire. La bouche est d'une grande fraîcheur fruitée et acidulée.

A savourer frais (12 °C) avec des bouchées à la reine au poulet ou un cabillaud à la provençale.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 40% Clairette, 20% Roussanne, 20% Grenache blanc, 15% Viognier, 5% Bourboulenc

Volume de production : 2 200 bouteilles.

Alcool : 14,5% vol.