

DOMAINE LES HAUTES CANCES



CAIRANNE



TERROIR Cette cuvée est un assemblage de cépages provenant de parcelles situées sur deux des principaux terroirs de Cairanne. Il s'agit en majorité du terroir des terrasses de l'Aygues, formé de cailloutis, d'argile et de sables fins, qui va apporter finesse et légèreté au vin. Le terroir des garrigues, composé d'alluvions caillouteuses reposant sur des sables argileux, vient compléter cet assemblage en lui apportant du volume et de la maturité.

VINIFICATION Les raisins sont récoltés à la main, dans de petits contenants, pour être ensuite transférés dans les cuves béton par gravité après un égrappage total. La vinification se fait ensuite délicatement avec infusion de marc durant 12 à 15 jours (peu de remontages, pas de délestage).

Elevage de 12 mois en foudres. Mise en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION Le nez, très fruité, s'exprime sur des notes de groseille et de mûre confiturées, mâtinées de jolies notes épicées. Une intensité aromatique (fraise des bois, épices) que l'on retrouve dans une bouche ample, soyeuse et fraîche dès l'attaque, soutenue par des tanins veloutés.

A déguster sur un sauté d'agneau au romarin.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 60 % Grenache noir, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cinsault.

Volume de production : 13 700 bouteilles.

Teneur en alcool : 15 % vol.