

DOMAINE LES HAUTES CANCES



CÔTES DU RHÔNE



TERROIR Nos vieilles vignes (plus de 50 ans) à l'origine de ce Côtes du Rhône se situent sur différentes parcelles des villages avoisinants Cairanne, notamment sur les hauteurs de la « Montagne du Ventabren », avec une exposition nord ce qui favorise au maximum la fraîcheur dans cette cuvée.

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 traditionnellement durant 15 jours.

Élevage en cuves béton et vieux futs pendant 12 mois.

TASTING NOTES D'un rouge grenat sombre, ce Côtes du Rhône livre un nez de petits fruits rouges et de fruits noirs confits. La bouche est remarquable de rondeur, de souplesse et d'équilibre entre douceur, fruité et tanins.

Cette cuvée accompagnera parfaitement des lasagnes italiennes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 40% Grenache, 20 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 10 % Carignan.

Volume de production : 6 800 bouteilles.

Teneur en alcool : 15% vol.