

FICHE TECHNIQUE

domaine philippe plantevin

CUVÉE

« Cairanne » / Vin blanc

APPELLATION

AOC Cairanne Cru

ASSEMBLAGE

Clairette / Roussanne / Grenache blanc

EN BREF

Complexe et typique des cépages qui le composent, notre Cru Cairanne blanc laisse s'exprimer en bouche une belle minéralité soutenue par des touches d'agrumes, suivie par des arômes de fruits jaunes et mûrs ainsi que des notes beurrées conférées par sa vinification en fût de chêne.

TERROIR / SOL

Ce vin est produit sur un terroir de type argilo-limoneux de couleur brune, avec présence de petits graviers qui rendent le sol sec et filtrant.

Ces caractéristiques offrent une belle maturité aux raisins ainsi que des rendements faibles, gage d'une concentration maîtrisée et idéale.

VINIFICATION

La vinification est dite traditionnelle, avec un éraflage complet, avant un pressurage direct des trois cépages assemblés à l'aide d'un pressoir pneumatique qui assure un bon égouttage des jus, puis débouillage des jus à froid pendant une nuit complète. On vient ensuite soutirer puis lever, et la fermentation se fait dans un demi-muid d'exception à basse température.

ÉLEVAGE

Ce vin est vinifié et élevé en demi-muid (barrique de chêne) pendant environ 6 mois. Avant sa mise en bouteille, nous le filtrons deux fois, d'abord avec de la terre de Diatomée, puis une filtration stérile.

SPÉCIFICATIONS

Tous nos vins sont issus de l'Agriculture Biologique (certifié ECOCERT)
Disponible en 75 cL



Côtes du Rhône