

FICHE TECHNIQUE

domaine philippe plantevin

CUVÉE

« Cairanne » / Vin rouge

APPELLATION

AOC Cairanne Cru

ASSEMBLAGE

Grenache / Syrah

EN BREF

Élégance et finesse sont les maîtres mots de notre Cru Cairanne, d'un rouge profond, au nez intense de fruits rouges et saveurs boisées, et doté de tanins ronds et soyeux. Très bel équilibre aromatique en bouche pour ce vin de garde pouvant être conservé 7 à 10 ans.

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 égrappage complet, foulage, levurage en cuvaison et délestage quotidien durant la période de fermentation, pour une meilleure extraction des tanins et des polyphénols contenus dans la peau du raisin. La macération dure ensuite 10 à 15 jours supplémentaire. Tous les produits utilisés durant le processus de vinification sont certifiés issus de l'agriculture biologique.

ÉLEVAGE

La moitié de la cuvée est élevée en fûts de chênes, tandis que l'autre moitié est stockée dans des cuves en ciment. Nous utilisons de la terre de Diatomée pour filtrer le tout juste avant sa mise en bouteille

SPÉCIFICATIONS

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



Côtes du Rhône