



AOP Cairanne Rouge

LES 2 ARBRES



Terroir

- ◆ Côteau orienté Sud, Lieu dit Estévenas, Les Douyes et Les Garrigues
- ◆ Sols argilo-calcaire
- ◆ 10 ha de vignes âgées de 15 à 50 ans.



Cépages

- ◆ 25% Grenache
- ◆ 25% Syrah
- ◆ 25% Mourvèdre
- ◆ 25% Carignan



Vinification

Vendanges manuelles. Cuvaison de 20 à 30 jours en cuve inox. Vinifications par cépages. Extraction par pigeages, et avec quelques remontages contrôlés des températures (max. 28°C).

Elevage du Carignan 12 mois en demi-muid. Elevage des autres cépages 12 mois en cuve puis assemblage et mise



Dégustation

Vin carmin aux reflets violacés. Nez de fraises des bois et de groseilles mêlées de rose et de pivoine.

Bouche croquante, aux notes de framboises écrasées et de bourgeons de cassis, soutenue par un beau volume et des tanins affûtés.



Service

- ◆ Servir à 15-16°C:
- ◆ A déguster entre 2 et 9 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Magret de canard à la crème de cassis
- ◆ Entrecôtes à l'échalote
- ◆ Côtelettes d'agneau grillées



AOP Rasteau Rouge

LA CABANE ROUGE



Terroir

- ◆ 3 Ha de 25 à 45 ans
- ◆ Garrigues de Blovac
- ◆ Sols d'argiles rouges



Cépages

- ◆ 70% Grenache
- ◆ 30% Mourvèdre



Vinification

Vendanges manuelles. Eraflage total. Cuvaision de 25 à 35 jours en cuve inox. Extraction par pigeages, et avec quelques remontages, contrôle des températures (max. 28°C). Élevage de 10-12 mois en cuve béton avant assemblage et mise en bouteille.



Dégustation

Limpide, et d'un rouge éclatant, aux reflets violacés. Il présente un bouquet riche en diversité, grenade, framboise, fraise des bois, des notes mentholées. En bouche, des tanins structurés, une belle continuité des arômes perçus au nez avec beaucoup de finesse.



Service

- ◆ Servir à 16-17°C:
- ◆ A déguster entre 2 et 9 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Gratin dauphinois aux cèpes
- ◆ Brie de Meaux, Camembert
- ◆ Côte de boeuf, pommes grenaille
- ◆ Gigot d'agneau de 7 heures