



CAIRANNE ROUGE Les Douyes

SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône, dans le cru Cairanne dont les sols sont très variés : caillouteux, argileux et calcaires. Cette cuvée parcellaire est nommée d'après le lieu-dit "Les Douyes" sur des coteaux pentus très calcaires. Les vignes sont centenaires et sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et très petits rendements. Elles se déroulent au mois de septembre et la vendange est entièrement manuelle.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage et vinification pendant 18 jours sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes. L'élevage dure environ 12 à 15 mois en foudres selon le millésime, puis la mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

Très vieilles vignes de Grenache Noir : 60% et Mourvèdre co-plantées : 40%. *

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Les Douyes présente une grande complexité et beaucoup d'élégance dès son jeune âge. Sa période optimale de dégustation est de 3 à 8 ans. On découvre au nez des notes de fruits noirs et d'épices puis, en bouche, des notes poivrées et de garrigues. Ce vin, à la fois profond et aérien présente une trame tannique très fine.

Il s'accordera parfaitement avec une poire de boeuf, un pigeon en cocote farcie au ris d'agneau ou un lapin chasseur.



* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes

FAMILLE ABEILLE-FABRE