



ACQUISTATO IL

Cairanne Rouge "Les Douyes" 2019

2019

Rosso potente e complesso



Svinando

Cairanne è un piccolo borgo famoso per la produzione di vini rossi di altissima qualità. Ci troviamo nella Valle del Rodano. Qui Domaine de L'Oratoire Saint-Martin propone questo Côtes-du-Rhône AOC Rouge Les Douyes, vino biologico potente e complesso. Il territorio di Cairanne è caratterizzato da un clima caldo e mediterraneo, con terreni calcarei e sabbiosi. Terroir ideale per la coltivazione di uve a bacca rossa, che qui donano vini robusti, eleganti e complessi. Come il Grenache e il Mourvèdre, protagonisti di questo taglio, provenienti da vigne centenarie. Vendemmia a mano, la vinificazione ha inizio con la fase di diraspatura, seguita da fermentazione e macerazione per 15 giorni. Chiude il processo una fase di affinamento di 18 mesi in tonneau di rovere francese, e l'imbottigliamento senza filtrazione né chiarifica. Côtes-du-Rhône AOC Rouge Les Douyes si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso rivela un bouquet fruttato, con richiami netti ai frutti di bosco maturi. Poi spezie, pepe nero e liquirizia. In bocca è potente e vellutato, con tannini eleganti e una lunga persistenza. Perfetto per accompagnare piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale con carni speziate, brasati e stufati.

Oltre trecento anni di storia, dieci generazioni della stessa famiglia si sono succedute al timone del Domaine e alla coltivazione di queste meravigliose vigne. Dal 1984, poi, la famiglia Alary ha dato vita a una cantina di altissima qualità, conosciuta e stimata in Francia come una tra le migliori dell'appellation Côtes-du-Rhône Villages. Oggi il Domaine ha cambiato proprietà, essendo stato acquisito da Château Mont-Redon, importante realtà produttiva di Châteauneuf-du-Pape. La nuova proprietà si è però impegnata a mantenere i medesimi assunti: agricoltura bio e bassissime rese per ettaro.

La Vigna

Terreno argilloso-calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle del Rodano

Uve Grenache, Mourvèdre

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 6-8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta a mano, l'uva viene selezionata, diraspata e vinificata mediante follatura per 15 giorni. Affinamento: 18 mesi in tonneau, imbottigliato senza filtrazione né affinamento.

Sensazioni Le vigne centenarie di questa parcella offrono un attacco salino che si interseca a nuance di frutta di bosco matura e sensazioni di muschio, spezie, pepe e liquirizia. Ideale con formaggi di media e lunga stagionatura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821