



LE SANG DES SEIGNEURS



Cairanne

Ce *Cairanne* est issu des sélections parcellaires des plus beaux terroirs de l'appellation. La vendange est égrappée puis vinifiée sous température contrôlée pendant 15 à 20 jours. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois en cuve béton pour conserver tout son fruit.

Un vin d'une belle complexité, fruitée, bien équilibrée, rond et bien structurée par des tanins soyeux et une belle finale longue et épicée.

Cépages	60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah
Sols	Coteaux sablonneux et caillouteux (marnes)
Robe	Rouge foncée aux reflets grenat
Nez	Très aromatique, accentué par des notes de garrigue, de cassis et de tabac blond
Bouche	Ronde et équilibrée, structurée par des tanins soyeux révélant une longue finale fruitée et épicée
Service	T° 16-17° C
Garde	4-6 ans
Alcool	13,5°

Un vin de caractère, élégant et fruité, idéal pour accompagner viandes grillées ou rôties, gibier à plumes et truffes.