

# Domaine La Vitalis.

Famille Jubain à Cairanne



## CAIRANNE 2018

Appellation : AOP Cairanne

Vignoble : Rhône

Terroir : Cairanne, sols argilo-calcaires

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2018

Cépages : Grenache (60%), Syrah (20%), Carignan (10%, Cinsault (5%), Mourvèdre (5%)

Coteaux baignés de soleil, parfums de garrigue, une rivière malicieuse dont le nom a plusieurs orthographes... Cairanne est un village délicieux, qui apparaît au détour d'un piton rocheux et charme ses visiteurs avec ses vins rouges, rosés et blancs. Les forces de l'appellation Cairanne sont le sentiment de village, développé par les vignerons depuis plusieurs générations, et un climat doux et sec, qui favorise des vins harmonieux et pleins de saveurs. A la limite de deux zones distinctes, l'appellation Cairanne regroupe la Syrah tellement typique du nord de la vallée du Rhône et le Grenache et le Mourvèdre, cépages du Sud profond.

La richesse aromatique de cet assemblage à majorité de Grenache, suggérant des notes de noix fumées, de terre et de violettes ainsi que des arômes intenses de fruit noirs mûrs. Les arômes de prunes noires et de cerises sont soyeux et frais, appuyés par des tannins finement texturés et persistants.

Vinification traditionnelle en cuves béton (les grappes étant fermentées et vieilles séparément), avec une fermentation à basse température (en dessous de 20°C / 68°F). Longue macération après fermentation en cuves béton, pendant 2 à 4 semaines.

L'assemblage de Syrah et de Grenache appelle des plats de viande rouge : depuis le bœuf, l'agneau ou le thon, jusqu'au gibier, oie et même des pièces de porc. Il accompagne aussi parfaitement un barbecue.

T° of service: ±16°C / ±61°F.

**NOS VINS DU SUD**  
467, Avenue de la Gare  
34480 Magalas, France.

**www.nosvinsdusud.com**  
contact@nosvinsdusud.com  
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

