

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2020



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2020

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tradition

RVF: 94/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *Les vins du millésime 2020 sont aboutis et expriment une belle fraîcheur et de la gourmandise. Cette lecture du fruit participe à l'harmonie gustative de l'ensemble. Le cairanne est un grand classique, la beauté du fruit et l'élégance de tanins nous séduisent.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (juillet/août 2022) : 91-92/100. *Réussite magistrale pour cette cuvée qui donne l'impression d'un beau végétal noble suivi d'une touche d'oranger. Une complexité aromatique qui précède une matière juteuse, pure expression d'un raisin gorgé de soleil. Splendide.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 40% de grenache, 20% de mourvèdre, 20% de syrah, 10% de carignan et 10% de counoise.

Terroir : Les raisins sont issus des différents terroirs du vignoble Cairannais: "Chantal, les Garrigues, les Combes, les Partides, la Ridel et les Bayes". Ce choix assure à notre cuvée la complexité et l'harmonie nécessaire pour l'élaboration d'un Cru des Côtes du Rhône Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha. Ce sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

Élevage : L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha.

Ce sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

Dégustation : Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis.

Au nez comme en bouche, une dominante d'arômes de fruits rouges confiturés, de chocolat et d'épices.

Les tanins sont fondus et soyeux.

La bouche est suave et ample, le fruit expressif et souligné par une finale épicée sur des notes de réglisse qui apporte au vin un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance, encore un peu jeune mais déjà très bon après aération.