

Domaine Richaud Cairanne L'Ebrescade rouge 2021 MAGNUM



DOMAINE
RICHAUD

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2021

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ebrescade

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Richaud Cairanne L'Ebrescade rouge 2021 MAGNUM

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 94-95/100. "Les vignes plantées sur la montagne de Cairanne donnent ce vin aux senteurs de maquis, de sang et de résine de pin. Une cuvée à dominante de mourvèdre élevée dans un foudre usagé. Volumineuse, avec un toucher de bouche soyeux, elle est confortée par des tanins solides mais enrobés par un fruit généreux."

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2024) : 90-92/100. Still in tank when I visited but fully assembled and being prepped for bottling the following week, the 2021 Cairanne L'Ebrescade is a rather different blend, consisting of 50% Mourvèdre, 30% Syrah and just 20% Grenache. It

*lacks the richness of the 2020 but still exhibits charming black cherries and black raspberries on the nose, a crisper, fresher personality and remarkable length for the vintage. **DRINK DATE 2024-2030.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 60% de Mourvèdre, 25% de Syrah et de 15% de Grenache.

Terroir : "L'Ebrescade" est une cuvée issue d'une sélection parcellaire. Les raisins proviennent du lieu-dit "L'Ebrescade", de la Ridel et de la Combe d'Henry situé sur les hauteurs de la colline de Ventabren à Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est de 50 ans pour les Syrahs et 30 ans pour les Grenaches et les Mourvèdres. Les vignes sont situées sur des très hauts coteaux entre Cairanne et Rasteau.

Le quartier de l'Ebrescade qui culmine à 327 mètres d'altitude est sous l'influence de dépôts sédimentaires.

De très petit rendement sont pratiqués sur ce terroir entre 15 et 20 hectolitres par hectares.

Élevage : Élevage en demi-muids et en Foudre pendant 24 mois pour l'ensemble de l'assemblage.

Conservation à une température stable en cave souterraine jusqu'à la commercialisation.

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

Au nez comme en bouche, l'aromatique se révèle complexe, sur des notes d'épices, de fruits mûres, de cuir et de fleurs.

La finale est longue, soulignée par des tanins soyeux et fins.

Notre cuvée l'Ebrescade 2019 offre une belle concentration reflets du millésime et de son terroir si particulier.

Potentiel de garde 10 ans.

Description brève du produit :

94-95/100 RVF. Un Cairanne complexe, sur des notes d'épices, de fruits mûrs, de cuir et de fleurs, soulignée par des tanins soyeux et fins. Peut-être une des cuvées les plus emblématiques de l'appellation. A garder si possible en cave quelques temps, car il est encore bien jeune à sa sortie du domaine en avril 2024.