



Cairanne

2016

Adossée au sud d'un massif collinaire qui sépare les Vallées de l'Aygues et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend sur la seule commune de Cairanne dans le nord-ouest du Vaucluse. Depuis 2016, Cairanne est officiellement reconnu Cru des Côtes du Rhône.

On the southern side of a massif that separates the Aygues and Ouvèze valleys, the appellation covers the single commune of Cairanne in northwestern Vaucluse. In 2016, Cairanne was officially elevated to Côtes du Rhône Cru status.

CRÉATION

CÉPAGES

55% grenache, 20% syrah, 15% mourvèdre, 5% cinsault, 5% marselan.

TERROIR

L'exposition des vignes et la nature des sols ont permis de jouer entre complexité et fraîcheur : cailloutis calcaires et marnes.

VINIFICATION

Vendanges tardives.

Afin d'optimiser la co-fermentation, les grenaches, syrahs et cinsaults ont été conservés en pré-fermentaire à froid pendant plus de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage unique en cuve béton de manière à conserver à la fois la fraîcheur apportée par l'altitude et l'aromatique du fruit.



"Texture onctueuse, riche et chaleureuse"

- Wine Advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Rouge profond presque noire.

 Saveurs de fruits noirs confiturés, de bleuets et d'herbes poivrées.

 Puissante et élégante, tanins fondus, finale persistante.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Vines' exposure and the nature of the soils allowed us to play between complexity and freshness: limestone pebbles and marl.

Winemaking

Late harvest. To optimize co-fermentation, Grenaches, Syrahs and Cinsaults were kept in cold pre-fermentation for over 3 weeks.

Ageing

Unique ageing in concrete vats to preserve the freshness brought by altitude and aromatic of the fruit.

Tasting notes

 Deep red almost black.

 Flavors of jammy black fruits, blueberries and peppery herbs.

 Powerful and elegant, smooth tannins and persistent finish.