



Domaine Les Grands Bois

Mireille

Cairanne Rouge

Région :	Rhône
Appellation :	Cairanne
Cuvée :	Mireille
Couleur :	Rouge
Cépages :	Grenache (50%) / Mourvèdre (35%) / Syrah (15%)
Alcool :	15 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Ce Cairanne provient d'un assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Typique des Cairanne, c'est un vin puissant aux notes de fruits rouges et d'épices. Elevé en fût de chêne pendant 9 mois pour un tiers du volume, on retrouve une sucrosité comme nulle part ailleurs dans nos vins.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Remontage.
Elevage en fût de chêne, Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, soutenue, reflets rubis.
NEZ : Généreux, arômes de fruits rouges, arômes de vanille.
BOUCHE : Subtile, ample, notes de fruits noirs, notes d'épices, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°



ACCORDS METS ET VINS : Entrecôte grillée, Cailles rôties, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

