

LES HAUTES VIGNES CAIRANNE 2020 ROUGE

DOMAINE DE FONT DE JOUBERT



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Avec la richesse aromatique d'un grenache noir dominant, les arômes de ce vin suggèrent des notes de torréfaction capiteuses et florales accompagnant un fruit bien mûr. La prune noire et la cerise enrobent ce vin de manière suave, ce qui lui confère une texture équilibrée et accompagnée de tanins persistants.

Accords mets et vins

Viandes rouges (bœuf, agneau, thon, oie et gibier, ainsi que les morceaux de porc plus riches), il s'accorde à merveille avec les grillades, ses arômes de cèdre et ses tanins fins mais persistants rehaussant les saveurs de tout steak cuit à la flamme.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes-du-Rhône
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache
Couleur : Rouge
Domaine : Domaine Jubain, Domaine de Font de joubert
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 15 %

Dégustation

Robe : Grenat
Bouche : Mûre, coulis de framboise, prune et de réglisse
Finale : Violette
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille Charrier possède une trentaine d'hectares dans le secteur mythique des sables à Courthezon. De superbes parcelles de Chateauneuf du Pape (dont le Rayas) mais aussi de Côtes du Rhône issu de très vieilles vignes de grenache co-plantées & vinifiées à l'ancienne-rafle entière et cuve béton seulement. Des vins d'une grande fraîcheur, denses et équilibrés.

Caractéristiques

Terroir : Terroir argilo-calcaire
Cépage : 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre
Viticulture : Vieilles vignes, de 65 à 100 ans Travail du sol (pas d'herbicides), pratiques durables, engrais naturels.
Vinification : Levures indigènes Raisins partiellement égrappés avant fermentation Fermentation en cuve béton Macération de 2 à 4 semaines en cuve béton

