



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Cairanne Entre Restanques et Garrigues

Dernier Côtes du Rhône Villages a devenir Cru en 2016, l'appellation Cairanne jouit de trois terroirs emblématiques et complémentaires : la plaine alluvionnaire autour de la rivière Aygues, les garrigues jouxtant le Plan de Dieu et les coteaux qui culminent à 254 mètres au col du Débat.

Cette cuvée, riche de ces particularités, associe avec bonheur leurs spécificités, conjuguant les notes épicées et l'élégance, propres aux vins de Cairanne.



Sols composites formé de terres rouges argilo-calcaires et de grès.



60% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre.

Age moyen : 35 ans

Rendement : 40 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Macération de 3 semaines. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (max 28°C).

Fermentation malolactique. Elevage de 18 mois en cuves béton.



Robe rubis intense.

Nez aromatique et étoffé sur des notes de cacao, de fruits cuits, de garrigue et de poivre de Sichuan.

Attaque charnue et intense. Les tannins patinés mettent en valeur le velouté des arômes de cacao et de réglisse. La finale est soyeuse et persistante.



A consommer dès maintenant après carafage et pendant encore 10 ans.

Température idéale : 16°C

Accords : Terrine de lapin - Carré d'agneau rôti avec sa purée de panais et girolles - Fromage de brebis.



Production : 50.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt



Millésime 2016 : 92 pts - Wine Advocate

The 2016 Cairanne Entre Restanques & Garrigues manages to combine herbal-floral notes with raspberry fruit without compromising on texture. This full-bodied, creamy-textured blend of Grenache (55%), Syrah (30%) and Mourvèdre (15%) adds strawberries and hints of darker fruit on its long, velvety finish. Bravo!