

## CAVE DE CAIRANNE

AOP CÔTES DE RHÔNE VILLAGES

### LE CHÊNE NOIR 2022



#### **Vinificación:**

*Vinificación tradicional, fermentación en cuba de cemento. Sobrebombeo y remontadas diarias.*

#### **Suelo:**

*La parcela está constituida mayoritariamente por viejas parras de la ciudad de Cairanne y sus alrededores, donde la exposición solar es óptima.*

#### **Crianza:**

*En cuba de acero por 6 meses*

#### **Nariz:**

*Aromas intensos de frutillas, arándanos y frambuesas. Buena tenencia en nariz con un final ligero a madera y musgo.*

#### **Boca:**

*Suave al principio, notas de ciruela, arándanos y frutillas en boca, con taninos firmes y bien equilibrados.*

#### **Maridaje:**

*Carnes rojas a la parrilla, cordero y confit de pato.*

**Temperatura del servicio:** Servir a 17° - Abrir 30 m. antes de degustar.

**Bodega:** Camille Cayran

**Cepa:** 50% Garnacha negra 30% Carignan y 20% Syrah

**Denominación de origen:** Côtes de Rhône Villages AOP

**Alcohol:** 14°.