

## CAVE DE CAIRANNE

### AOP CÔTES DE RHÔNE VILLAGES LE CHÊNE NOIR 2022



#### Vinificación:

*Vinificación tradicional, fermentación en cuba de cemento.  
Sobreboleo 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, arandanos 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% Carinat y 20% Syrah**

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

**Alcohol: 14°.**