

CAIRANNE BLANC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Blanc
750ML



CÉPAGES

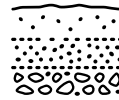
Clairette,
Grenache,
Roussanne.



VIGNOBLE

Vendanges
manuelles, vignes
en Cordon de
Royat de 20 ans.

Agriculture BIO



SOLS

Limons riches en
calcaires à argiles
jaunes et
blanches du
secteur de la
montagne.



VINIFICATION

Vinification sans
sulfites, fermentation
en cuves béton et
demi muids.



ÉLEVAGE

9 mois sur lies
fines en cuve
béton et
demi muids.



93 2021

Jancis Robinson.com

15,5/20 2021

«Tasted blind. White pepper, pear (...). Good, fresh acidity supports the creamy palate. There is a savoury note, nutmeg and cream on the medium-long finish».



Harder, Better, Faster

LE MOT DU WINEMAKER

Cairanne est un grand, un très grand terroir de blancs.

Ce vin n'échappe pas à cette réputation : son fruit est d'une intensité rare et la puissance en bouche dévoilée par un volume époustouflant, est soutenue par une énergie et une vivacité qui excite les papilles.

La finale révèle de somptueux amers accompagnés par des notes de poire, de coing et de miel de lavande.

Plonger ses lèvres dans un verre de ce Cairanne relève presque de l'expérience divine.

ROMAIN LEROY

