



CAIRANNE BLANC 2024 " L'
ESTÉVENAS " D. ALARY / BIO (45%
CLAIRETTE, 45% ROUSSANNE, 10%
GRENACHE BLANC)

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 45% clairette, 45% roussanne, 10% grenache blanc



Note de dégustation :

Vin blanc jaune or soutenu. Nez complexe évoquant les fruits jaunes et fruits exotiques (pêche, mirabelle, ananas) ainsi que des notes florales (acacia). En bouche, c'est un vin de texture ! On apprécie son gras, sa richesse, son opulence parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur en finale. Ampleur et volupté le caractérise pleinement. Servir à température de cave (10-11°)

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin accompagnera un poisson en sauce ou encore une viande blanche tel qu'un mijoté de poulet fermier aux petits légumes relevés avec des épices douces.

Commentaires du sommelier :

On ne le sait pas assez car la production reste limitée, mais le village de Cairanne produit également des vins blancs très intéressants. Jean-Etienne Alary assemble la clairette, la roussanne avec une pointe de grenache blanc dans cette cuvée nommée L'Estévenas. Ses vignes sont toutes cultivées en bio. Cette cuvée est clairement destinée à l'art de la table. Un grand vin complexe, ample, et doté d'un excellent équilibre, point toujours délicat dans les vins blancs du Rhône méridional et maîtrisé à la perfection par ce vinificateur hors pair.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

