



CAIRANNE ROUGE 2023 " L' ESTEVENAS " D. ALARY (60% SYRAH, 40% GRENACHE)

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% syrah (la plus vieille vigne de syrah de la vallée du Rhône Méridionale (plantée en 1961) et 40% grenache

Note de dégustation :

Robe dense, noir profonde, reflets pourpres. Un nez élégant associant les fruits noir, l'olive noir, la réglisse et le moka. Le caractère épicé et méditerranéen est indiscutable. En bouche, de beaux volumes et beaucoup d'onctuosité. Des tanins souples et élégants, fondus. Un vin profond, au caractère fort et qui rappelle la Provence !



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Des grillades de veau ou encore de l'agneau aux épices provençales accompagnées de légumes grillés au four avec de l'huile d'olive et des herbes de Provence.

Commentaires du sommelier :

Denis Alary a de quoi être fier de son fils et de la continuité qu'il donne à la propriété familiale datant de 1692. Jean-Etienne, vigneron et vinificateur hors pair, a très jeune compris ses terroirs et est capable de les transcender dans différentes cuvées. L'Estevenas, c'est une combinaison judicieuse de grenache (50%) avec pour autre moitié, la plus vieille vigne de syrah de la vallée du Rhône Méridionale (plantée en 1961). Résultat, un grand vin de caractère sudiste et équilibré !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

