



**CAIRANNE ROUGE 2023 " TRADITION "
DOMAINE ALARY / BIO (60%
GRENACHE, 15% SYRAH, 15%
MOURVÈDRE, 10% CARIGNAN)**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre, 10% carignan



Note de dégustation :

Robe rouge cassis intense, reflets cerise. Limpide et brillant. Au nez c'est une explosion de fruits noirs, d'épices douces avec une sensation de crémeux qui l'enveloppe. La bouche est ample, riche. Soutenue par une belle fraîcheur et de la minéralité. les tanins très présents sont soyeux, velouté et parfent l'équilibre.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Une cuisine méridionale, relevée de thym et de romarin (agneau, bœuf).

Commentaires du sommelier :

Cairanne possède des sols de galets roulés, comme ceux qui ont fait la gloire du grand vignoble voisin (Châteauneuf du Pape), et produit des vins généreux, profond et élégants.

Le domaine Alary existe depuis 1692, sous le règne de Louis XIV, le premier Alary d'une longue lignée s'installa à Cairanne pour y cultiver la terre et la vigne, à cette époque ce n'était pas la seule culture. Aujourd'hui seule la vigne a résisté, elle occupe tous les côteaux jusqu'à la plaine. Tout le vignoble est conduit en bio.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

