



CAIRANNE ROUGE 2023 " LE BASSIN "
DOMAINE ALARY / BIO (100%
GRENACHE NOIR)

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	100% Grenache noir (planté en 1961)

Note de dégustation :

Robe rouge grenat moyennement soutenue. Nez fin et complexe évoquant des fruits rouges très séducteurs (cerises, framboises), ainsi que quelques touches d'épices et de garrigues. Sa texture douce et savoureuse réjouit ensuite nos papilles. L'harmonie du vin en bouche est parfaite. Il illustre parfaitement le style généreux mais délicat et séduisant de la grenache. Ses tanins soyeux et sa longue finale fruitée nous ont conquis ! Bonne dégustation

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande rosée ou confite (côtes d'agneau grillée, agneau de sept heures, effiloché de veau façon parmentier) ou un plateau de fromages affinés

Commentaires du sommelier :

Cuvée parcellaire d'exception, « Le Bassin » offre un vin d'un raffinement inouï. Ce style tout en dentelle, c'est la conjugaison du savoir-faire de Jean-Etienne Alary, devenu aujourd'hui un maître de la vinification en vallée du Rhône et d'un terroir unique, composé d'un sol de marnes bleues, sables et coquillages. Jean Etienne est le premier à s'être aperçu du potentiel incroyable de cette parcelle et de ces vieilles vignes de grenache noir (plantées en 1961). Un travail méticuleux à la vigne, sur la date de récolte, puis au chai, nous procure un plaisir de dégustation énorme avec un fruité omniprésent, des tanins soyeux et un équilibre parfait.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

