



CAIRANNE ROUGE 2023 " LA  
BRUNOTE " D. ALARY (40%  
GRENACHE, 40% MOURVÈDRE, 20%  
CARIGNAN)

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Méridional  
Cépage(s) : 40% grenache, 40% mourvèdre, 20% carignan



Note de dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violines.

Le premier nez est complexe, où se mêlent fruits noirs, épices et quelques notes de garrigues. Au second nez, on retrouve une explosion de notes de cacao et de réglisse.

La bouche est riche, puissante, opulente, mais sans lourdeur, avec des tanins fondus.

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



Côte de boeuf aux épices, tajine et curry d'agneau

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](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

