



Cairanne Bio

2024

"Belle robe grenat brillant. Bouquet "d'arômes de framboises noires, de cuir, d'herbes provençales, de zeste d'orange et de poivre, il est moyennement corsé, bien équilibré, tout en finesse, avec une belle finale. " J Dunnuck 27 janvier 2026"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique imprévisible. Le printemps pluvieux a restauré les nappes phréatiques. Les pluies en mai et juin ont affecté la floraison et réduit les rendements. La fin de l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a favorisé les couleurs et les équilibres aromatiques. Les rendements maîtrisés ont permis de récolter des raisins concentrés et très aromatiques. Ce millésime nous offre des vins aux degrés modérés, aux couleurs très intenses et aux tanins onctueux. 2024 est le premier millésime Bio de ce cru.

Cépage(s)

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah

Terroir

La parcelle est située au sud de l'appellation, dans le secteur des Garrigues. Les vignes sont plantées sur une terrasse d'alluvions caillouteux qui recouvre un sol de marnes sableuses et de safres de l'ère tertiaire.

Vinification

Les vendanges ont débuté le 12 sept. par la Syrah et se sont terminées le 26 sept. avec le Mourvèdre. La récolte, entièrement manuelle, a été triée, foulée et éraflée. La période de macération de 24 jours a été rythmée par des remontages fréquents. Ont suivi l'écoulage des jus puis la séparation des vins de goutte et des vins de presse. Après la fermentation malolactique, une partie des vins de presse a été réincorporée avant l'assemblage. Elevage 12 mois en cuve pour mettre en avant les arômes fruités. Mis en bouteille le 29 janvier 2026 : 4 400 bouteilles produites.

Accords & Service

Servir entre 13-15°C avec un pâté en croûte, un gigot d'agneau aux légumes confits, un magret de canard grillé ou un moelleux au chocolat noir. Optimum de dégustation : 2026 - 2029.

RÉCOMPENSES

89-92/100 Jeb Dunnuck 01/2026