



## Cairanne Bio

2025

"Belle robe grenat brillant. Bouquet 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."



### Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

### 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 par la Syrah et se sont terminées 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 00 mois en cuve pour mettre en avant les arômes fruités.

### Accords & Service

Servir entre 13-15°C avec un pâtre en croûte, un gigot d'agneau aux légumes confits, un magret de canard grillé ou un moelleux au chocolat noir. Optimum de dégustation : 2026 - 2030.