



## Cairanne

2021

"Belle robe grenat brillant. Un nez fin et subtil aux arômes de fraises des bois. La bouche se révèle avec une sucrosité enrobante, où se mêlent des arômes de confiture de prune, de myrtille et de bleuet, agrémentés d'épices douces. La fraîcheur du millésime apporte une belle tension, rendant le vin élancé et très fin en bouche. (Dégustation – 07 octobre 2024)"



## Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques: gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement; c'est donc sans grande surprise que les vendanges se sont révélées intensives, mobilisant les équipes à toute heure dans la course contre la montre face à Mère Nature. En particulier au Domaine de Longue Toque, où les nombreux passages pluvieux leur ont compliqué la tâche. Au final, on découvre un millésime 2021 d'une très belle qualité qui se caractérise par une palette aromatique généreuse et élégante et des structures solides.

## Cépage(s)

71% Grenache, 21% Mourvèdre, 8% 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 29 sept. par la Syrah et se sont terminées le 30 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'écouage 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. Élevage 12 mois pour une partie de de la cuvée en pièces de chêne français.

Mis en bouteille le 25 mai 2023 : 6 085 bouteilles produites.

## Accords & Service

Endives braisées au jambon

Pot-au-feu

Taboulé libanais

Servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2024 – 2030