



## Cairanne Bio

2025

"Belle robe grenat brillant. Nez exubérant et gourmand aux arômes de fruits rouges (framboise, mûre) avec une très légère touche de réglisse. La bouche offre une belle structure équilibrée, aux notes de fruits rouges et d'épices douces (réglisse). Les tanins sont bien enrobés et prolongent une finale longue et persistante. (Dégustation septembre 2026)."



### Millésime

Le millésime 2025 a été marqué par de fortes chaleurs en juin et en août, laissant présager des vendanges très précoces. Les pluies de début septembre ont toutefois changé la donne en rééquilibrant les raisins et en relançant les maturités. Les cépages tardifs ont ainsi pu achever leur cycle dans de bonnes conditions, préservant fraîcheur et équilibre. Au Domaine de Longue Toque, 2025 s'annonce comme un millésime de contraste, alliant richesse, fraîcheur et précision aromatique.

### 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 entièrement manuelles se sont déroulées entre le 11 septembre et le 25 octobre. La récolte 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. Elevage 10 mois en cuve pour mettre en avant les arômes fruités. Mis en bouteille le 9 juillet 2026. 7 000 bouteilles produites. Vin biologique.

### Accords & Service

Un magret de canard sauce fruits rouges, un tian de légumes, des aubergines alla parmigiana, un moelleux au chocolat  
Servir entre 13-15°C.  
Optimum de dégustation : 2027 - 2031.