



Cairanne "Saint Jean"

2025

"Une couleur très dense d'un rouge grenat. Nez gourmand et séducteur sur une jolie trame de fruits rouges bien mûrs puis une très légère touche de réglisse. Gourmande et équilibrée aux tanins enrobés. La finale est gourmande, aromatique et persistante. Dégustation septembre 2026."



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)

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Terroir

Situé au sud du massif qui sépare les Vallées de l'Aygues et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend uniquement sur la commune de Cairanne au nord-ouest du Vaucluse. Les cépages s'épanouissent sur des sols peu profonds situés non loin de la vaste terrasse du «Plan de Dieu» et bénéficiant d'un climat chaud et sec.

Vinification

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 10 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Filet mignon de porc aux figues rôties, Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge aux tomates confites, Risotto aux aubergines grillées et parmesan, Moelleux chocolat-noisette.
Dégustez-le dès à présent ou dans les 5 ans suivant la récolte. Ouvrez-le une heure avant de le servir entre 13 -15°C.