

DOMAINE LES HAUTES CANCES



CÔTES DU RHÔNE

2019



TERROIR Nos vieilles vignes (plus de 50 ans) à l'origine de ce Côtes du Rhône se situent sur différentes parcelles des villages avoisinants Cairanne, notamment sur les hauteurs de la « Montagne du Ventabren », avec une exposition nord ce qui favorise au maximum la fraîcheur dans cette cuvée.

VINIFICATION Les raisins, récoltés à la main, entrent dans les cuves béton par gravité après un égrappage total. La vinification se fait ensuite traditionnellement durant 15 jours. Les moûts ne sont pas levurés et les vins ne sont pas collés.

Elevage de 3 mois en cuve et 12 mois en fûts de chêne bourguignons de 3, 4 vins. Mise en bouteilles sans filtration.

TASTING NOTES Ce rouge sombre livre un nez de petits fruits rouges et de fruits noirs confits. La bouche est remarquable de rondeur, de souplesse et d'équilibre entre douceur, alcool et tanins.

Cette cuvée accompagnera parfaitement des lasagnes italiennes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 40% Grenache, 20 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 10 % Carignan.

Volume de production : 6 800 bouteilles.

Teneur en alcool : 15% vol.