



*APPELLATION : AOP CAIRANNE  
"TERRA RHONA"*

*SITUATION : SUD-EST DE LA FRANCE, A 30 KM DE  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE*

*CEPAGES : GRENACHE (40%), SYRAH (55%),  
VIOGNIER (5%)*

*VIGNES : 25 ANS D'AGE EN MOYENNE*

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE A  
TEMPERATURE CONTROLEE. MACERATION DE 4  
SEMAINES EN CUVE.*

*MATURATION : 8 MOIS EN CUVES INOX.*

*RENDEMENT MOYEN : 35 HL/HECTARES*

*ALCOOL : 14,5%.*

*TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °C - 18 °C*

*POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : JUSQU'A 8 ANS*

*ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE, BACON  
ET FROMAGE.*

*NOTE DE DÉGUSTATION :*

*CEIL - COULEUR INTENSE ET ATTRAYANTE AVEC  
DES REFLETS POURPRES-VIOLETS*

*NEZ - MÛRES ET MYRTILLES SAUVAGES, MAIS  
AUSSI MYRTILLES ET CERISES ABONDANTES.*

*BOUCHE - MI-CORSÉE À CORSÉE, ELLE RÉVÈLE  
DES TANINS MÛRS, UN FRUITÉ COMPOSÉ ET  
UNE CERTAINE ÉLÉGANCE.*

*GÉNÉRAL - UN VIN ÉPICÉ D'UNE MERVEILLEUSE  
FRAÎCHEUR*

*ROBERT PARKER 91*