



Domaine les Hautes Cances

CAIRANNE

COL DU DÉBAT

TERROIR Cette cuvée est une sélection parcellaire de vieilles vignes situées sur les coteaux nord au dessus du village de Cairanne. Ce terroir des collines du Miocène, composés de marnes mêlées de cailloutis calcaire avec des galets en surface, fait ressortir la profondeur et la fraîcheur de cette cuvée. Son altitude, à 250 m, permet une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, favorisant une bonne maturation des raisins.

VINIFICATION Les raisins sont récoltés à la main, dans de petits contenants, pour être ensuite transférés dans une cuve en bois par gravité après un égrappage total. La vinification se poursuit par délicate infusion de marc durant 21 jours (peu de remontages, pas de délestage).

Elevage de 18 mois en foudres. Mise en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION Nez fin et élégant sur des notes de groseille, cerise, poivre blanc, épices et cuir neuf. La bouche reste sur les épices et les fruits rouges, avec une pointe de cacao et un boisé très fin. Les tanins sont fondus et le finale est très longue.

A déguster sur des aiguillettes de lièvre au thym et une purée de céleri.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 45% Grenache, 26 % Syrah, 25 % Carignan, 4% Counoise.

Teneur en alcool : 15% vol.