

Domaine Richaud Cairanne L'Ebrescade rouge 2019



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2019

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Ebrescade

RVF: 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un Cairanne complexe, sur des notes d'épices, de fruits mûrs, de cuir et de fleurs, soulignée par des tanins soyeux et fins. Peut-être une des cuvées les plus emblématiques de l'appellation. A garder si possible encore un peu, car bien jeune et tanique en 2021 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Richaud Cairanne L'Ebrescade rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100. *Les vins du millésime*

2020 sont aboutis et expriment une belle fraîcheur et de la gourmandise. Cette lecture du fruit participe à l'harmonie gustative de l'ensemble. La cuvée L'Ebrescade 2019 est un vin incroyable qui respire le sud et les herbes du maquis. Le mourvèdre apporte du relief et de la puissance à cette cuvée bâtie pour la grande garde.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 60% de Mourvèdre, 25% de Syrah et de 15% de Grenache.

Terroir : "L'Ebrescade" est une cuvée issue d'une sélection parcellaire. Les raisins proviennent du lieu-dit "L'Ebrescade", de la Ridet et de la Combe d'Henry situé sur les hauteurs de la colline de Ventabren à Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est de 50 ans pour les Syrahs et 30 ans pour les Grenaches et les Mourvèdres. Les vignes sont situées sur des très hauts coteaux entre Cairanne et Rasteau.

Le quartier de l'Ebrescade qui culmine à 327 mètres d'altitude est sous l'influence de dépôts sédimentaires.

De très petit rendement sont pratiqués sur ce terroir entre 15 et 20 hectolitres par hectares.

Élevage : Élevage en demi-muids et en Foudre pendant 24 mois pour l'ensemble de l'assemblage.

Conservation à une température stable en cave souterraine jusqu'à la commercialisation.

Dégustation : Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis.

Au nez comme en bouche, l'aromatique se révèle complexe, sur des notes d'épices, de fruits mûres, de cuir et de fleurs.

La finale est longue, soulignée par des tanins soyeux et fins.

Notre cuvée l'Ebrescade 2019 offre une belle concentration reflets du millésime et de son terroir si particulier.

Potentiel de garde 10 ans.