

# Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2022 MAGNUM



**Prix du produit :**

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2022

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tradition

RVF: 93/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

## Description brève du produit :

Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance, encore un peu jeune à sa sortie du domaine en avril 2024, mais déjà très bon !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2022 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **93/100**. *Le cairanne est pulpeux à souhait, révèle toute la maturité du fruit, présente une bouche cossue dotée d'une belle sève de tanin.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 40% de grenache, 20% de mourvèdre, 20% de syrah, 10% de carignan et 10% de counoise.

**Terroir :** Les raisins sont issus des différents terroirs du vignoble Cairannais: "Chantal, les Garrigues, les Combes, les Partides, la Ridel et les Bayes". Ce choix assure à notre cuvée la complexité et l'harmonie nécessaire pour l'élaboration d'un Cru des Côtes du Rhône Cairanne.

**Vignes et rendement :** L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha. Ces sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

**Élevage :** L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha.

Ces sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

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

Au nez comme en bouche, une dominante d'arômes de fruits rouges confiturés, de chocolat et d'épices.

Les tanins sont fondus et soyeux.

La bouche est suave et ample, le fruit expressif et souligné par une finale épicée sur des notes de réglisse qui apporte au vin un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.