

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 MAGNUM



DOMAINE
RICHAUD

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Famille RICHAUD
Millésime: 2023
Appellation: Cairanne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tradition
RVF: 92/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Coup de coeur et 92/100 RVF. Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 MAGNUM :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **Coup de coeur et 92/100.** *Le Cairanne 2023 sent la violette à plein nez; un vin plein et suave avec un fruit juteux et des tanins mûrs et souples.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025): **91/100**. *Produced in a 50,000-bottle run, the 2023 Cairanne displays an easygoing, approachable personality. It opens with inviting aromas of dark cherries, violet, lilac and dark berries. Moderately weighted, round and elegant on the palate, it offers a juicy mid-palate with lively freshness, leading to an ethereal, gourmand finish. Matured in a combination of concrete tanks and large barrels, this is a blend of 40% Mourvèdre, 25% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Carignan and 5% Counoise. Drink date 2025-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 40% de mourvèdre, 25% de grenache, 25% de syrah, 5% de carignan et 5% 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 25 hl/ha. Ce 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 : Élevage de la cuvée pendant 10 mois : 10% en Foudre, 30% en demi muids et 60% en cuve béton.

Sulfitage à 1.5 g/hl à la mise en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis. Au nez comme en bouche, une dominante d'arôme 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 épicee sur des notes de réglisse qui confère à cette cuvée emblématique du Domaine, un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.