

Domaine Richaud Cairanne Les Estrambords rouge 2022



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2022

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Estrambords

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Le très grand cru du domaine, un magnifique Cairanne à oublier en cave pour une dégustation exceptionnelle dans les années 30 ! Une espèce de "best of" des meilleures (et plus vieilles) vignes du moment, qui est élaborée uniquement selon l'inspiration du moment et du millésime, naturellement dans ceux qui en valent la peine : Avant 2022, le dernier Estrambord a vu le jour en 2019.

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Richaud Cairanne Les Estrambords rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les Estrambords 2022, comme son nom l'indique, pas de règle dans l'élaboration de cette

cuvée. La mise en valeur d'un cépage, d'un terroir ou un essai d'élevage, peut faire l'objet d'un Estrambord. En 2022 nous l'avons réalisé à partir de raisins provenant des terroirs de la montagne à Cairanne, parmi les plus prestigieux du vignoble. Il s'agit de vieilles vignes situées sur le lieu-dit des Ebrescade et des Combes.

Cépages : 80% Grenache et de 20% Mourvèdre.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est de 70 ans pour les Grenache et de 40 ans pour les Mourvèdre. Les vignes sont situées sur de 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. Ces vieilles vignes ont l'avantage de produire des raisins concentrés qui apportent richesse et complexité au vin. Le quartier des Combes sur les coteaux de Cairanne, est lui composé de sable et de marne à huîtres, conférant souplesse et fraîcheur au vin. L'assemblage de ces deux terroirs procurent au vin de la complexité et de la finesse. De très petits rendements sont pratiqués sur ces terroirs entre 15 et 20 hectolitres par hectares.

Élevage : Les Grenache chargés en alcool et en fruits, reflets du millésime 2022 ont été assemblés et élevés avec les Mourvèdre destinés à adoucir l'alcool et participant à la structure et à la longueur en bouche du vin. L'Estrambord 2022 a été élevé durant 18 mois en foudre de 24 hl. Ce vin a été vinifié de manière naturelle sans ajout d'intrant. Ajout de 15 mg de sulfite/ Hl avant mise en bouteille uniquement. Conservation à température stable en cave souterraine jusqu'à sa commercialisation.

Dégustation : Robe Rubis intense. Nez, complexe sur des notes de fruits noirs compotés (myrtilles, mûres, cerises noires), d'épices (poivre noir) et moka.

Vin d'un très beau volume, belle expression de fruits noirs, d'olives noires et d'épices douces (cannelle).

Les tanins sont veloutés et l'ensemble est très bien équilibré par une touche fraîche réglissée.

Ce vin est à boire dans les 10 ans.