

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2024



DOMAINE
RICHAUD

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2024

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

91/100 J. Dunnuck. Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance, déjà très bon et pour longtemps !

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2024

Jeb Dunnuck (ancien dégustateur du fameux guide international **Robert Parker's Wine Advocate**, aujourd'hui à son compte et très respecté), le 27/01/2026 : **91/100**. *"Des arômes de framboise noire, de violette, de selle en cuir, d'herbes de*

Provence et d'orange sanguine définissent le Cairanne 2024. Issu d'un assemblage de 35 % de Grenache, 30 % de Mourvèdre, 20 % de Syrah, 10 % de Carignan et 5 % de Counoise, élevé pour moitié en demi-muids et pour moitié en cuves en béton pendant dix mois, il est de corps moyen et joliment concentré, avec des tanins mûrs et une longueur remarquable. Comme toujours, ces vins sont riches en caractère. À boire entre 2026 et 2036.

Black raspberries, violets, saddle leather, herbes de Provence, and blood orange all define the 2024 Cairanne. Based on 35% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Carignan, and 5% Counoise aged half in demi-muids and half in concrete tanks for ten months, it's medium-bodied and nicely concentrated, with ripe tannins and outstanding length. As always, these wines are loaded with character. Drink 2026-2036".

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 Ridet 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 épicée sur des notes de réglisse qui confère à cette cuvée emblématique du Domaine, un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.