

Fiche Technique

RGR-1037-00

<u>Vin</u>	Cairanne "Cuvée Marie Rouvière"
<u>Appellation</u>	Côtes du Rhône - Rouge
<u>Millésime</u>	2001
<u>Propriétaire</u>	Domaine Catherine Le Goeuil
<u>Superficie propriété</u>	
<u>Geologie du sol</u>	Terrain argilo-calcaire. Terrain aride et caillouteux. Molasses sableuses.
<u>Cépage</u>	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre.
<u>Age des Vignes</u>	Raisins issus des plus vieilles vignes. +- 50 ans.
<u>Vinification</u>	Vendanges entièrement manuelles, triées sur le rang et à l'arrivée en cave. Vinification traditionnelle à température régulée entre 25 et 28°, raisins foulés en non éraflés.
<u>Elevage</u>	
<u>Dégustation</u>	Robe rubis sombre. Nez de fruits rouges avec une pointe de réglisse légèrement épicé. En bouche vin ayant du volume et de la longueur, tanins fins et fondus.
<u>Association mets / vin</u>	Mets épicés, viandes rouges et gibiers à poils. Plats relevés même haut en couleur, fromages forts. Température de service : 15-17°C
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	Vin issu de vignes en culture biologique.