# APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE DOMAINE SAINT GERMAIN CAIRANNE

#### **CEPAGES VIN ROUGE**

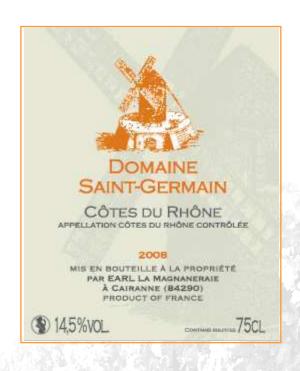
Les cépages royaux du Côtes du Rhône : grenache dominant, syrah et carignan.

#### LA VITICULTURE

Les vendanges ont lieu en septembre, elles sont manuelles. La vinification se fait dans les cuves en pierre. Les vins sont élevés au domaine avant la mise en bouteille. La singularité et la force de ses vins, ses arômes et sa couleur sont dues à l'excellente qualité des vendanges et à ce type de vinification ancestrale. Depuis toujours, le domaine pratique l'agriculture raisonnée visant à réduire au minimum le nombre et la quantité des traitements obéissant à des normes précises.

#### **LA VINIFICATION**

A leur arrivée à la cave, les raisins sont foulés et acheminés dans nos cuves en pierre. L'inertie de ce type de matériaux lourd permet une régulation naturelle de la température et une maîtrise indirecte de la fermentation. La cuvaison est traditionnelle pendant 8 à 15 jours selon les cuves. Nous procédons à des remontées régulières mais contrôlées.





# SUGGESTION POUR VOTRE ACCOMPAGENEMENT

Se marie avec viandes grillées, foie de veau, brie, camembert, cantal,... Ce vin méridional accompagnera une cuisine traditionnelle. Il apporte la belle note de terroir indispensable pour accompagner ce type de plat.

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

<u>Oeil</u>: la couleur est belle, sa robe est **Violine** soutenue aux reflets carmin.

<u>Nez:</u> on retrouve naturellement les **fruits rouges**, et notamment le cassis. Une légère note d'épice est également perceptible. L'intensité est bonne et agréable.

<u>Bouche</u>: l'attaque est souple, on retrouve facilement le fruit et le charnu typique des vins de la vallée du Rhône. La structure est généreuse, ce qui en fait un vin ample. La dégustation sera ponctuée par la présence des tannins, tendre et soyeux.

# APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE DOMAINE SAINT GERMAIN CAIRANNE

### **HISTOIRE & TERROIR**

Le vignoble se développe particulièrement au Moyen Âge sous l'influence des templiers. Les religieux cultivaient la vigne sous la protection de Dieu, signe du ciel ou bénédiction, les vins jouirent rapidement d'une renommée croissante pour leur qualité.

Le Domaine situé sur la commune de Cairanne est composé de vaste terrasse alluviale du Riss, surmontée de cailloutis calcaires. Ces cailloutis reposent soit sur de l'argile bleue, soit sur des safres gréseux, assurant en période estivale des remontées d'humidité non négligeables. Notre climat est de type méditerranéen classique sous l'influence du mistral.





## <u>LE MESSAGE DU PROPRIETAIRE</u>

« ... Notre domaine a été constitué au fil des temps grâce à la ténacité de ses propriétaires et à l'attachement fidèle de ceux qui ont collaboré à son exploitation. Chaque génération y a apporté tous les soins nécessaires à son épanouissement. Mais c'est avant tout l'amour d'un terroir et de ce noble métier de vignerons qui a permis de préserver ce domaine dans la même famille. Nous essayons de transmettre cela, bien avant les terres elle-même.... »

### LES CLEFS DE NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ:

- Travail soigné et patient de toute une famille
  - Des vignes de plus de 30 ans en moyenne
  - Un soleil généreux et un mistral puissant
    - Un travail du sol en culture raisonnée

\*\*\*\*

- Un rendement bas maîtrisé et naturel
- Une cuve de vinification ancestrale en pierre
- Des raisins contrôlés quotidiennement avant vendange
  - Une vendange manuelle attentive et affectueuse

\*\*\*

- · Une vinification traditionnelle
- Une longue expérience de vinification de nos parcelles
  - Des remontées régulières et contrôlées
    - Un vin tout en équilibre et en finesse