



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Les Chemins de Sève - Loïc Massart

Cuvée

Apanage

Appellation

AOC Cairanne

Type

Rouge

Millésime

2019

Cépages

Grenache noir 50%, Syrah 50%

EN BREF

Dense, complexe, riche, charpenté, velouté. Faible rendement : 15 hl/ha.

PRÉSENTATION

Terroir

Texture Calcaro-Sableuse avec un fort taux de galets roulés de 50%

A la vigne

Travail du sol, pas d'ébourgeonnage, rognage large et manuel

Vinification

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle, du 11 au 16 septembre 2019.

Egrappage, macération en cuve béton de 30 jours à une température comprise entre 23 et 28°C avec des remontages doux et quotidiens, ainsi qu'un unique pigeage.

Elevage

100% en barriques de 1 à 8 vins pendant 12 mois

CONSEILS

Service

18 °C

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

Nez ouvert, ample et aérien sur la truffe, la violette, le cassis et le cuir. La bouche ronde et mûre sur la mangue, avec des notes de torréfaction et de réduction de jus de viande débouche par une longueur exceptionnelle sur tanins fins et puissants.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15 % vol.

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1.3 ha



Les Chemins de Sève

Age moyen des vignes: 75 ans

Rendement: 15 hL/ha

Volume de production: 20 hL

Sucre résiduel: 1.2 g/l

pH: 3,73

Acidité volatile: 0.48 g/l

Acidité totale: 3.21 g/l

SO2 total: 40 mg/L



Loïc Massart

2365 route d'Orange, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. +33 6 63 37 44 61 - lescheminsdeseve@yahoo.fr

lescheminsdeseve.com - facebook.com/lescheminsdeseve

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE