



*Les Chemins de Sève*

Loïc MASSART – 2365 Route d'Orange – 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél. +33 6 633 744 61 – lescheminsdeseve@yahoo.fr

## **AOC Côtes-du-Rhône Villages CAIRANNE** **« Apanage » Rouge 2015**

<b>Cépages</b>	: 50% Grenache Noir, 50% Syrah
<b>Age moyen des vignes</b>	: 65 ans
<b>Densité de plantation</b>	: 3800 pieds/ha
<b>Rendement moyen</b>	: 15 hl/ha
<b>Type de Sol</b>	: Texture Calcaro-Sableuse avec un fort taux de galets roulés de 50%
<b>Mode de culture</b>	: Vignes cultivées sans produit chimique de synthèse, dans le respect du végétal et du sol, en conversion vers l'Agriculture Biologique
<b>Vendanges</b>	: Manuelles avec tri à la parcelle, du 1 <sup>er</sup> au 3 septembre 2015
<b>Vinification</b>	: Egrappage, macération de 30 jours en moyenne à une température comprise entre 23 et 28°C avec des remontages doux et quotidiens ; vin est réalisé traditionnellement en prenant en compte les spécificités naturelles du millésime
<b>Elevage</b>	: 80% en barriques de 4 vins et 20% en cuve inox pendant 10 mois, vin non collé et non filtré
<b>Degré</b>	: 14% Vol.
<b>Conditionnement</b>	: Bouteille de type Bourgogne lourde, bouchon naturel 45mm, carton de 6
<b>Dégustation</b>	: Robe pourpre, nez de fruits noirs et de violette, la bouche est fruitée, tendrement chocolatée avec des notes de torréfaction, longue et dense pour accompagner une pièce de bœuf, des plats relevés en sauce et des viandes farcies