

Cairanne

« Réserve RB »

Rouge



Cépages : 80 % Grenache noir, 20 % Mourvèdre.

Sol : Terroir composé d'argile rouge et de galets roulés dans les lieux dit : Garrigues et bois de la garrigue.

Age des vignes : 70 ans.

Rendement : 18 Hls/Ha.

Vendanges : Récolte manuelle triée sur table de tri

Vinification : Eraflage partiel, macération de 30 jours, délestages durant la fermentation alcoolique, température de vinification entre 23°C et 27°C. Le vin est ensuite élevé 18 mois en fut de 600 L (demi-muids), puis un an en bouteille avant la commercialisation.

Nombre de Bouteilles : Cuvée confidentielle produite à 1500 bouteilles. Cette cuvée n'est produite que les millésimes où nous jugeons le vin est au rendez-vous de notre attente.

EARL. BOISSON Régis & Bruno
Propriétaire Récoltant
84290 CAIRANNE
Tél: 04.90.30.70.01

domaineboisson@hotmail.com