



*APPELLATION : AOP CAIRANNE  
"QUINTESSENCE"*

*SITUATION GEOGRAPHIQUE : SUD-EST DE LA  
FRANCE, A 30 KM DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE*

*CEPAGES : GRENACHE (40%), SYRAH (45%),  
CARIGNAN (10%), VIOGNIER (5%)*

*VIGNES : 25 ANS D'AGE EN MOYENNE*

*VINIFICATION : FERMENTATION ALCOOLIQUE  
A TEMPERATURE CONTROLEE. MACERATION  
DE 4 SEMAINES EN CUVE.*

*MATURATION : 8 MOIS EN FUTS DE CHENE  
D'UN VIN.*

*RENDEMENT MOYEN : 35 HL/HECTARES  
ALCOOL : 14,5%.*

*TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °C - 18 °C  
POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : JUSQU'A 10  
ANS*

*ACCORDS METS/VINS : VIANDE ROUGE,  
GIBIER ET FROMAGE.*

*NOTE DE DÉGUSTATION :*

*OEIL - COULEUR INTENSE ET ATTRAYANTE  
AVEC DES REFLETS POURPRES-VIOLETS.  
NEZ - MURES SAUVAGES ET MYRTILLES, MAIS  
AUSSI BLEUETS ET CERISES.*

*BOUCHE - MI-CORSE A CORSE, IL MONTRE  
DES TANINS MURS, UN FRUITE COMPOSE ET  
UNE GRANDE ELEGANCE.*

*CONCLUSION - UN VIN EPICE D'UNE GRANDE  
FRAICHEUR.*