

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

# Cairanne

2019

"Belle robe, d'un rouge profond avec des reflets violine. Un nez généreux qui propose des arômes de fruits noirs, de cassis et de mûre soulignés par une délicate note épicée de garrigue. On retrouve la gourmandise des fruits noirs en bouche dans un style frais, tout en finesse qui se prolonge agréablement jusqu'en finale. (A. Taylor – décembre 2021)"




## Millésime

Les parcelles de Cairanne sont venues complétées le vignoble en 2019. Il est donc notre premier dans cette appellation.
Sur ce millésime, les vendanges ont été un peu plus tardive que les années passées. La canicule de juin puis la sécheresse estivale ont donné des baies petites mais concentrées en arômes et en tanins. Les orages de juillet et d'août sont arrivés au bon moment pour permettre une bonne maturation des grappes. Les rendements sont donc faibles mais la qualité est superbe.

## Cépage(s)

71% Grenache, 21% Mourvèdre, 8% Syrah

## Terroir

La parcelle est située au sud de l'appellation, dans le secteur des Garrigues. Les vignes sont plantées sur une terrasse d'alluvions caillouteux qui recouvre un sol de marnes sableuses et de safres de l'ère tertiaire.

## Vinification

Les vendanges ont débuté par la Syrah le 24 septembre et se sont terminées le 7 octobre avec le Mourvèdre.
La récolte, entièrement manuelle, a été triée, foulée et éraflée. La période de macération de 24 jours a été rythmée par des remontages fréquents. Ont suivi l'écoulage des jus puis la séparation des vins de goutte et des vins de presse. Après la fermentation malolactique, une partie des vins de presse a été réincorporée avant l'assemblage.
Elevage 8 mois en pièces de chêne français.
Mis en bouteille le 26 Juillet 2021 : 6 666 bouteilles produites.
Vin Vegan.

## Accords & Service

Tartines toastées aux rillettes de lapin et noisette
Tranche de gigot rôtie et légumes verts
Servir à 13-15°C – Optimum de dégustation : 2021 – 2028