



Cairanne L'Ancestrale du Puits
2004
Domaine des Aphyllantes
biodynamie

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Cairanne
Encépagement :	90% Grenache, 10% Mourvèdre
Age moyen des vignes :	Les Grenaches sont centenaires et les Mourvèdres ont 50 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	En coteaux Sud-Est
Production moyenne :	4800 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries à la vigne et en cave
Rendement moyen :	22 hl/ha
Vinification :	En cuve béton, pigeage et remontage
Elevage :	12 mois en cuve béton
Vinificateur :	Daniel BOULLE
Propriétaire :	EARL Les Galets

Analyse

Visuel :	Robe rubis, belle concentration
Olfactif :	Le premier nez est assez retenu et nécessite beaucoup d'aération. L'oxygénation développe ensuite une multitude de parfums de fruits rouges et noirs (griottes, pruneaux), mêlés de poivre et d'encens.
Gustatif :	La bouche est énorme et compose entre concentration et fraîcheur. La finale en queue de Paon est interminable, diablement minérale et saline.
Global :	Le travail en biodynamie atteint ici tout son sens avec un vin intense et minéral qui ne peut laisser indifférent.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2025
Prix estimé à ce jour :	23.30 € TTC – Tarif club : 20.50 € TTC
Accords mets - vin :	Selle de chevreuil sauce au poivre
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 17°C