

DOMAINE BEAU MISTRAL



CRU CAIRANNE ROUGE « Les Garrigues »



Cépages : Grenache en majorité, Syrah et Cinsault pour le reste. Le pourcentage des cépages peut varier suivant le millésime.

Type de sol : mélange de sols sableux, argileux de garrigues avec des sols rouges et de petits cailloux.

Récolte : 100 % manuelle avec tri sur cep et en cave.

Vinification : Après son passage à l'érafloir, la vendange est mise en cuve où un contrôle très précis des températures sera effectué durant la fermentation de plusieurs semaines. Des remontages et quelques pigeages en douceur sont opérés pour conserver le côté fruité et la souplesse.

Élevage : 100 % en cuve.

Vieillessement : 4 à 6 ans suivant le millésime et le goût du consommateur.

Aspect : rouge violine aux reflets brillants.

Arômes : net élégant très fruité, avec des notes de fruits noirs à l'alcool et d'épices.

Goût : Bouche ronde, structurée avec des arômes de cerises associés aux épices douces. Le palais est gras, riche et fondu.

Accompagnement : ce vin accompagne à merveille les viandes rouges et les plats tels qu'un jarret de veau aux morilles, une côte à l'os en croûte d'herbes et des fromages.

Température de service : 14 à 16 °

Distinctions : (2021) Decanter 90

DOMAINE BEAU MISTRAL

Florian et Jean-Marc Brun – Vignerons Récoltants
91 Route d'Orange, 84110 RASTEAU
+33 490 46 16 90 – contact@domainebeaumistral.com