



CAIRANNE ROUGE Les Douyes

SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône, dans le cru Cairanne dont les sols sont très variés : caillouteux, argileux et calcaires. Cette cuvée parcellaire est nommée d'après le lieu-dit "Les Douyes" sur des coteaux pentus très calcaires. Les vignes sont centenaires et sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et très petits rendements. Elles se déroulent au mois de septembre et la vendange est entièrement manuelle.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage et vinification pendant 18 jours sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes. L'élevage dure environ 12 à 15 mois en foudres selon le millésime, puis la mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

60% Mourvèdre, 40% Grenache Noir *

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Les Douyes présente une grande complexité et beaucoup d'élégance dès son jeune âge. Sa période optimale de dégustation est de 3 à 8 ans. On découvre au nez des notes de fruits noirs et d'épices puis, en bouche, des notes poivrées et de garrigues. Ce vin, à la fois profond et aérien présente une trame tannique très fine.

Il s'accordera parfaitement avec une poire de boeuf, un pigeon en cocote farcie au ris d'agneau ou un lapin chasseur.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes

FAMILLE ABEILLE-FABRE





CAIRANNE RED Les Douyes



LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern Rhône valley, in the Cairanne appellation whose soils are very varied: rocky, clayish and calcareous. This single vineyard cuvée is named after the locality “Les Douyes” on steep, very calcareous hillsides. The vines are centenary and are farmed organically and biodynamically.

CLIMATE

The climate is Mediterranean with hot and dry Summers punctuated with a few showers. The Mistral wind blows fairly consistently year-round, ensuring very favorable sanitary conditions for wine growing.

HARVEST

Grapes are harvested at perfect maturity and very low yields. Harvest takes place in September and is entirely manual.

WINEMAKING & MATURING

Manual sorting of the grapes in the vineyard and in the cellar. De-stemming without crushing and vinification for 18 days under trays for slow and controlled extraction. Wild yeasts.

Maturing lasts for 12 to 15 months in oak casks depending on the vintage, then bottling is done without fining nor filtration.

GRAPE VARIETIES

60% Mourvèdre, 40% Grenache Noir *

DRINKING

A gastronomy wine, “Les Douyes” reveals a great complexity and much elegance even young. Its optimal drinking window is 3 to 8 years.

Tasting reveals dark fruit and spice notes then, the mouth is peppery with scrubland notes. This wine, both deep and airy, unveils a very fine tannic structure. It will ideally pair with beef bottom sirloin, pigeon casserole stuffed with lamb sweetbread or rabbit in wine sauce.

* percentage may vary depending on the vintage



FAMILLE ABEILLE-FABRE