



DOMAINE ROCHE



A.O.C. CAIRANNE ROUGE

Vignoble & Terroir

Le vignoble du Domaine ROCHE est composé de **25 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans** mené en Agriculture Biologique. Cela permet un enracinement très profond, entraînant une excellente exploitation du sol et une pleine expression du terroir.

Il est réparti sur la commune de Cairanne entre le plateau des « Garrigues », constitué par des **sols de galets formés d'argile rouge** où s'épanouissent de façon optimale Grenache et vieux Carignan, et le terroir de la « Montagne », formé par des **coteaux de terre d'argile blanche calcaire**, exposés plein sud, lieu de prédilection pour la Syrah.

Vinifications & Elevage

Les vendanges du Domaine sont exclusivement manuelles.

Un **tri sélectif** est réalisé à la vigne afin d'éviter tout contact prolongé avec des raisins qui pourraient être de qualité inférieure.

Arrivée en cave, la vendange est éraflée entièrement.

La durée des fermentations est de 20 à 30 jours à des températures de 25-27°C. Elles varient en fonction de la dégustation et des terroirs.

Enfin un élevage de 10 à 12 mois se fait principalement en cuve ciment.

Assemblage

Le Cairanne est composé de Grenache en majorité et de Syrah et de vieux Carignans en moindre proportion.

Conseils de service

A servir dans des verres amples à une température de 15 -16 C.

