DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



LA BOSQUETTE 2022

CAIRANNE · CRU DU RHÔNE

AOC CAIRANNE · VIN ROUGE

Un cru du Rhône expressif et élégant,
aux fruits noirs et à la finale soyeuse.

TERROIR

Lieu-dit La Bosquette, sur la commune de Cairanne. Sélection parcellaire sur des sols de galets roulés, avec des vignes âgées d'environ 45 ans.

CÉPAGES

Grenache, Syrah et Mourvèdre. Un assemblage rhodanien qui associe générosité du fruit, complexité aromatique et structure.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle pendant 15 à 20 jours, ponctuée de remontages réguliers afin d'extraire la couleur, les arômes et les tanins.

ÉLEVAGE

Chaque cépage est élevé séparément pendant 12 mois, afin de préserver son caractère et de laisser le vin gagner en harmonie.

DÉGUSTATION

Robe rouge aux reflets cerise. Nez expressif de fruits noirs, de cannelle et de girofle. Bouche structurée aux tanins souples, aux fruits des bois et à la touche florale délicate. Finale persistante et soyeuse.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Viandes rouges en sauce, gibier et fromages. Un vin de caractère pour accompagner une cuisine généreuse et mijotée.

CÉPAGES
Grenache · Syrah · Mourvèdre

VINIFICATION
15 à 20 jours · remontages réguliers

ÉLEVAGE
12 mois · cépages élevés séparément

DEGRÉ D'ALCOOL
14,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 8 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

La Bosquette · Cairanne

Quatre générations de travail de la vigne et une viticulture raisonnée au service du terroir de La Bosquette, pour des vins généreux de caractère.

UN CRU DU RHÔNE

FRUITÉ · ÉPICÉ · SOYEUX