ACQUISTATO IL .....

"La Bête à Bon Dieu" Côtes du Rhône Villages 2023 2023



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Rhone
Uve	60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Lunga macerazione di 21 giorni e permanenza in cuves per dare tempo ai giusti tannini di rivelarsi.
Sensazioni	Dai riflessi rubini e violetti, spazia dal ribes alla ciliegia, dalla viola, ai profumi della macchia mediterranea.

Profilo aromatico ricco e struttura equilibrata

Oggi ci troviamo in una delle aree più affascinanti della Francia, la Valle del Rodano meridionale, con i suoi vini frutto di assemblaggi che nascono tra dolci colline e i profumi della macchia mediterranea. Qui si trova Plan de Dieu, un luogo magico che affonda le sue radici in leggende secolari e tradizioni vinicole. Qui nasce il Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu "Bête à Bon Dieu" di Camille Cayran, vino biologico di grande carattere e personalità. Il nome Plan de Dieu, il "Piano di Dio", e risale al Medioevo quando questa pianura era attraversata da viandanti e pellegrini che, affidandosi alla protezione divina, attraversavano queste terre selvagge. Oggi è riconosciuto come una denominazione di origine controllata (AOC) che copre circa 1.500 ettari nel cuore della Valle del Rodano. Bête à Bon Dieu, nello specifico, è un assemblaggio di 60% Grenache, 20% Carignan e 20% Syrah. La vinificazione prevede una lunga macerazione di 21 giorni, per estrarre al meglio i composti aromatici e i tannini. Successivamente, il vino matura in vasche neutre, esaltando le caratteristiche intrinseche delle varietà di uve e del terroir. Alla vista si presenta di un colore rubino brillante con riflessi violacei. Al naso, offre un bouquet intenso di ribes, ciliegia e viola, accompagnato da note di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea. In bocca Bête à Bon Dieu è corposo e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale persistente che richiama le spezie dolci e i frutti rossi maturi. Pensato per essere bevuto giovane, entro pochi anni dalla vendemmia, questo rosso si abbina bene a piatti ricchi e saporiti. Da provare con una ratatouille di verdure, tajine di agnello, o una succulente costata di manzo.

Fondata nel 1929, Cave de Cairanne è una rinomata azienda vinicola situata nel cuore dei Cru della Valle del Rodano meridionale, nel dipartimento di Vaucluse, sulla riva sinistra del Rodano. Questa cooperativa vanta una storia ricca e una tradizione vinicola che si tramanda da generazioni. La cantina riunisce 65 viticoltori conferitori che, con passione e dedizione, coltivano circa 550 ettari di vigneti per produrre vini di alta qualità. Nonostante le dimensioni considerevoli, la Cave de Cairanne mantiene un carattere autentico e a misura d'uomo: una dozzina di viticoltori sono responsabili dell'80% della produzione vinicola. I vigneti della cooperativa si estendono su 330 ettari e producono annualmente circa 170.000 bottiglie. Le varietà di uve coltivate sono prevalentemente a bacca nera, con una netta predominanza di Grenache e Syrah, che conferiscono ai vini la tipicità distintiva della Valle del Rodano meridionale. Accanto a queste, trovano spazio anche altre varietà come Mourvèdre, Carignan e Cinsault. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca, la Cave de Cairanne coltiva Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne e Viognier.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821