ACQUISTATO IL .....

"L'Elegante" Côtes du Rhône 2023 2023



Elegante di nome... e nei fatti

Seduti a tavola. Tipica serata d'autunno. Sul fuoco un succulento spezzatino borbotta lentamente, mentre nell'aria si diffondono profumi di erbe aromatiche. Una serata così merita senza dubbio un calice (o due) di un vino come questo Cairanne L'Elegante. Non un calice da bere in fretta, ma un rosso che chiede tempo per raccontare la sua storia. L'Elegante nasce sulle colline che circondano il villaggio di Cairanne, nel cuore della Valle del Rodano. La cantina è quella di Camille Cayran, parte della cooperativa di Cairanne. Il suo blend racchiude il meglio dei vitigni tipici del Rodano: Grenache Noir (40%), vitigno principe del territorio, che regala al vino corpo, calore e profumi intensi di frutti rossi, Syrah (20%), Carignan (20%) e Mourvèdre (20%). Questi vitigni, vendemmiati separatamente e poi assemblati, danno vita a un vino armonico, capace di unire potenza e finezza. L'Elegante si presenta nel calice di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è generoso, con profumi di frutti di bosco, in particolare mirtilli e lamponi, seguiti da note speziate di pepe nero e liquirizia. In bocca è pieno e avvolgente, con tannini ben presenti ma setosi. Grazie alla sua struttura, L'Elegante si abbina bene a piatti di carne saporiti e ricchi di gusto. Oltre allo spezzatino e alle carni in umido, accompagna bene arrosti e formaggi stagionati.

Non è facile trovare cantine che uniscano la tradizione di un passato secolare con uno sguardo moderno, attento alla sostenibilità e alla qualità. Eppure, nel cuore della Valle del Rodano, c'è un'azienda che da quasi un secolo fa proprio questo. E' la Cave de Cairanne. Fondata nel 1929, la Cave è molto più di una semplice cantina: è il punto d'incontro di 65 viticoltori che, con una passione tramandata di generazione in generazione, si prendono cura di circa 550 ettari di vigneti. Ma la cosa più affascinante è che, pur avendo un numero così ampio di soci, è rimasta una realtà "a misura d'uomo", dove il 80% della produzione è concentrata nelle mani di poco più di una decina di famiglie. Questo approccio garantisce una cura quasi artigianale di ogni singola vigna, permettendo di mantenere uno standard qualitativo elevatissimo.

La Vigna

Terreno	argillosi e pietrosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle du Rhone
Uve	40% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan, 20% Mourvèdre
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Composto dai quattro diversi vitigni rossi, tipici della valle del Rodano. Lunga macerazione di 21 giorni.
Sensazioni	Nel bicchiere si presenta con un colore viola molto intenso e concentrato. Al naso è fruttato con note di bacche rosse scure, pepe nero macinato fresco e liquirizia inglese. Al palato è corposo con una struttura tannica marcata data dal Mourvèdre, con sapori di prugne fresche, ciliegie e mirtilli e un leggero sentore di liquirizia sul finale.

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