



ACQUISTATO IL

"L'Insouciant" Côtes du Rhône Blanc 2025

2025

Complessità e rotondità



Svinando®

L'Insouciant di Camille Cayran è un bianco che non si preoccupa delle convenzioni, ma punta dritto al cuore con la sua spontaneità. Ci troviamo nel cuore della Valle del Rodano, in una zona dove la natura ha lavorato per millenni. I vigneti che danno vita a L'Insouciant poggiano su terreni calcarei e ghiaiosi, che accumulano il calore del sole e lo cedono lentamente alle viti. Questa esposizione ideale, unita al vento che spazza via l'umidità, crea le condizioni perfette per uve sane e concentrate. La cantina Camille Cayran, parte della cooperativa di Cairanne, un gruppo che lavora con dedizione e rispetto per la biodiversità, scegliendo un approccio che valorizza ogni singolo grappolo. L'Insouciant è un Côtes-du-Rhône che nasce da un assemblaggio di Grenache Blanc (50%), Roussanne (30%) e Marsanne (20%). Una fortunata combinazione che regala un sorso pieno e appagante. La vinificazione segue un percorso che mira a preservare freschezza e ricchezza aromatica. La vendemmia è notturna, per cogliere le uve alla giusta temperatura, ed è seguita da una pressatura soffice. La fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi primari, mentre una breve sosta sui lieviti conferisce al vino complessità e rotondità. Colore giallo paglierino, dai riflessi dorati, al naso si alternano note di pesca gialla, albicocca e agrumi, come il pompelmo e il cedro, con un tocco floreale di biancospino e una sfumatura di erbe aromatiche. In bocca è pieno e avvolgente, con una piacevole freschezza che bilancia la ricchezza del frutto. Il gusto è persistente, sapido e minerale, con un finale che richiama la mandorla fresca e un'elegante nota balsamica.

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. È 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 terreni ghiaiosi e calcarei

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Valle du Rhone

Uve 50% Grenache Blanc, 30% Roussane, 20% Marsanne

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Da viti impiantate su pendii calcarei ghiaiosi, ben esposti al sole, posti tutto intorno al comune di Cairanne che si affacciano sulle merlature naturali del Montmirail e del Mont Ventoux. Macerazione pellicolare su tutti i vitigni compresa tra 4h e 6h. Pressatura diretta, fermentazione controllata a 14° e 18° per 20 giorni.

Sensazioni Colore dorato chiaro e brillante con riflessi verde chiaro. Al naso è molto fruttato e con una notevole rotondità, buona intensità, note floreali di fiori bianchi, leggera acidità, freschezza e buon equilibrio.

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