

BARON DE MONTE-CARLO



Cairanne

2018

Sélectionné par

Eric Bonnet

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR ERIC BONNET, VIGNERON RENOMMÉ À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, RÉCOMPENSÉ TOUS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Cairanne, CRU

CÉPAGES

30% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire, sédimentaire alluvial en hauteur, sédiments d'algues en profondeur de la période miocène et pliocène. La région bénéficie d'une durée d'ensoleillement des plus élevées de France. Le «Mistral» assure un bon état sanitaire des vignes.

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION

Cuaison de 20 à 30 jours. Maîtrise des températures à maximum 28°C. Elevage partiel en bois.

DÉGUSTATION

Belle couleur profonde. Arôme de fruits noirs comme le cassis, associé aux fraises de bois et épices. Rondeur au départ, suivi des fruits, puis poivre, sauge, épices exotiques, et tanins fondus en final. Vin complexe avec une très belle longueur en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Magret de canard, agneau, gibier

POTENTIEL DE GARDE

Peut se boire jeune sur le fruit, ou sur les arômes d'élevage jusqu'à 9 ans après l'année du millésime.