



DOMAINE JULIETTE AVRIL



Cuvée Maillys **AOP Cairanne**



Sol : *Terres argileuses et galets roulés*

Surface : 10h

Cépages : *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

Vinification : Les cépages sont mélangés dès la récolte. La cuvaison dure environ 15 jours en vendange éraflée, avec 2 à 3 remontages par jours et à une température ne dépassant pas 26°C. La fermentation malolactique se passe à la suite en cuve béton.

Conservation : 5 ans



Dégustation : La couleur présente une belle robe rubis, avec encore un zeste de violette sur le ménisque, signe que le vin s'approche doucement de sa maturité et d'ailleurs, le premier nez rappelle des arômes tertiaires de cuir et de viande délicatement fumée ; viennent ensuite des senteurs de sous-bois. En bouche c'est immédiatement une impression de fraîcheur qui s'installe dans tout le palais. C'est rond, c'est ample c'est généreux ! Les tannins sont souples et bien mûrs, n'offrant aucune agressivité. L'acidité est en parfaite harmonie avec la structure du vin et génère un milieu de bouche qui augmente encore l'ampleur et la persistance de ce Cairanne. Des notes plus épicées apparaissent alors, apportant une certaine complexité à ce vin qui accompagnera parfaitement des aiguillettes de canard, le filet mignon ou la viande d'agneau.

Ne pas servir trop frais, plutôt vers 18° C que 16 ou 17.



Domaine Juliette Avril

8, Avenue Pasteur- 84230 Châteauneuf-du-Pape France

tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08

info@julietteavril.com - www.julietteavril.com