

# CUVÉE LOU CANTAÏ

Domaine Val de Caire- Guillaume REYNIER- 13840 ROGNES- FRANCE



## ROUGE 2017



Prix cave: 12,50€

<b>CÉPAGES</b> Syrah 65% - Cabernet Sauvignon 35%		<b>TERROIR</b> Ces parcelles de rouge sont sur des coteaux argilo calcaires, enclavées au coeur de la garrigue et des bois. Ce sont des molasses pouvant avoir jusqu'à 25% d'argile.	
<b>LES VIGNES</b> Vignes enherbées un rang sur deux. Vieilles Syrah de 51 ans.		<b>RÉCOLTE</b> Vendange manuelle en caisses.	
<b>VINIFICATION</b> Syrah vinifiée avec 50% de rafles. Fermentation longue de 25 à 40 jours avec pigeage quotidien et remontages. Fermentation en levures indigènes.		<b>ÉLEVAGE</b> de 12 mois en barriques de 225 L (barriques de 1 à 7 vins)	
<b>TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION</b> 16° - 18°		<b>TEMPS DE GARDE</b> Jusqu'à 10 ans et plus .	
<b>DÉGUSTATION</b> Notes de fruits noirs - notes boisées, bien fondues		<b>ACCORDS VIN ET METS</b> Civets de gibier, taureau à la gardianne...	
<b>LES ANALYSES</b>			
Degrés : 14,4 %	Sucres: 0 g/l	Acidité totale: 5,82 (acide tartrique)	PH: 3,73

## ROSÉ 2020



Prix cave: 9,50€

<b>CÉPAGES</b> Grenache 65% - Syrah 25% - Cinsault 10%		<b>TERROIR</b> Sol argilo-calcaire	
<b>LES VIGNES</b> Vignes enherbées un rang sur deux.		<b>RÉCOLTE</b> Vendange mécanique	
<b>VINIFICATION</b> Raisins égrappés et foulés. Macération pelliculaire pour 50%. Pressurage direct pour 50%. Fermentation à 16°.		<b>ÉLEVAGE</b> Cuve Inox	
<b>TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION</b> 8° - 10°		<b>TEMPS DE GARDE</b> 1 à 3 ans	
<b>DÉGUSTATION</b> Notes d'agrumes, fruits de la passion, goyave		<b>ACCORDS VIN ET METS</b> Cuisine asiatique, Apéritif, Saumon fumé	
<b>LES ANALYSES</b>			
Degrés : 12,8 %	Sucres: 0,35 g/l	Acidité totale: 5,80 (acide tartrique)	PH: 3,38

## BLANC 2019



Prix cave: 11,00€

<b>CÉPAGES</b> Rolle 30% - Sémillon 35% - Sauvignon 35 %		<b>TERROIR</b> Plateau sablonneux calcaire.	
<b>LES VIGNES</b> Vignes enherbées un rang sur deux.		<b>RÉCOLTE</b> Vendange manuelle en caisses.	
<b>VINIFICATION</b> Raisins égrappés et foulés. Macération pelliculaire de 24H pour le Rolle. Pressurage direct pour le Sauvignon et le Sémillon. Fermentation à 15°.		<b>ÉLEVAGE</b> 6 mois en barrique de 2 à 6 vins de 225 et 400 litres.	
<b>TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION</b> 12° - 14°		<b>TEMPS DE GARDE</b> 2 à 5 ans	
<b>DÉGUSTATION</b> Notes florales, légèrement boisées		<b>ACCORDS VIN ET METS</b> Coquilles Saint Jacques, homard, foie gras, fromage persillé	
<b>LES ANALYSES</b>			
Degrés : 13,43 %	Sucres: 1,5 g/l	Acidité totale: 5,00 (acide tartrique)	PH: 3,40