

CAIRANNE 2019

« LES 2 ARBRES »

La Bastide Saint-Dominique



Situation : La Bastide Saint Dominique est située sur les vestiges d'une ancienne chapelle du XVI^e siècle, au pied des collines de l'appellation Châteauneuf du Pape. C'est dans ce lieu unique que Gérard Bonnet, aujourd'hui rejoint par son fils Eric, vinifie toute sa production. Le vignoble se déploie sur les collines de Courthézon et de l'appellation Châteauneuf du Pape, en rouge et en blanc. Autour du domaine, la Bastide Saint

Dominique produit ses Côtes du Rhône et ses Vins de Pays. Pour faire vibrer la symphonie des cépages méditerranéens, la famille Bonnet conserve des techniques de vinifications traditionnelles dans une cuverie moderne.

Encépagement : Syrah 25% - Grenache 25% - Carignan 25% - Mourvèdre 25%

Terroir : Coteau argilo-Calcaire exposé sud.

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : 2022-2025

Observations : Le nez, offre une belle intensité aromatique de fruits mûrs cerise, pruneau cuit, mêlés aux notes florales et minérales. Cette élégance olfactive se retrouve en bouche avec de la rondeur. Belle ampleur sur une matière riche et concentrée qui met en avant des tanins mûrs et suaves. L'expression aromatique est dominée par un fruité franc aux saveurs de cerise burlat, cassis et mûre. L'équilibre est harmonieux avec une minéralité sous-jacente qui renforce la perception d'élégance du vin. La finale, longue et concentrée, dévoile de savoureuses notes épicées.



Accords Gourmands : Carré d'agneau, Perdrix aux girolles, pigeonneau aux Myrtilles...