

CAIRANNE ROUGE

« L'ESTEVENAS » 2024

Domaine Alary



Situation : En 1981, Denis Alary rejoint son père Daniel après des études d'œnologie à Montpellier. Dixième génération sur le domaine, il dirige un domaine à taille humaine où l'esprit vigneron a toujours été la base. En 2009, le domaine est certifié agriculture biologique. Jean-Etienne, le fils de Denis, a naturellement intégré le domaine après un séjour en Australie et en Nouvelle-Zélande. 2016 a signé son arrivée. Cette jeune collaboration prometteuse s'entend pour

passer le domaine en biodynamie en 2021, dans une volonté toujours plus marquée de se perfectionner et de travailler, profondément en lien avec la nature.

Encépagement : Grenache et Syrah

Terroir : Coteau argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2030

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.

Quelques accords : Grillades de veau, Carré d'agneau aux épices provençales, Perdrix aux girolles, pigeonneau aux Myrtilles...

