

Osmose Vins

28 Rue Porte Rouge
Châteauneuf-du-Pape
84230 France
Tel : +33 4 90 83 74 03
osmosevins@free.fr

Domaine Jubain

Cairanne

VINS AOP COTES DU RHONE VILLAGES
SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS

HISTORIQUE

Avec 760 hectares, Cairanne est le plus important des Côtes du Rhône Villages. Il est situé, depuis le XVème siècle, au pied du haut village de Cairanne.

Il se développe plus particulièrement à la fin du Moyen-Age sous l'influence des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem.

Fils et petit-fils de viticulteurs, Patrice Jubain a vinifié son premier millésime en 2004, après avoir quitté la cave coopérative. Il exploite désormais une quarantaine d'hectares composés essentiellement de grenaches et mourvèdres.

TERROIR

Un terroir argilo-calcaire, avec certaines vignes âgées de 65 à 100 ans. Sans être certifié bio, Patrice Jubain privilégie le travail du sol (pas de désherbants) et les engrais naturels

SURFACE

5 hectares de vignes du terroir de Cairanne.

CEPAGES

Ce vin est un assemblage de cinq cépages typiques de la Vallée du Rhône :

50 % d'un puissant grenache pour offrir une structure solide, 25 % d'un Mourvèdre tannique mais souple pour assurer la longévité

15% d'une syrah très aromatique.

10% de cinsault et vieux carignan pour l'originalité et le « goût de terroir »

TECHNIQUE

Les vendanges sont manuelles avec un tri des raisins. La vinification est longue (3 semaines).

La mise en bouteilles est faite au domaine.

SERVICE

Température de service 16 ° à 18 °. A carafer avant de servir afin de laisser se développer les arômes.

ACCORDS

Il est excellent avec de la viande rouge grillée, des fromages, voire du gibier à plumes.

DESCRIPTION ET CONSERVATION

2 qualificatifs : puissant et tannique.

Superbe robe, presque noire. Au nez, on se laisse séduire par des nuances de fruits noirs macérés puis chocolatés. La bouche se montre suave, riche et étoffée par des tanins puissants.

Bon à boire dès sa seconde année, Il se conserve entre 4 et 6 ans.

