

## Les Cairanne - bouteilles 75 cl



**Cairanne rouge 2009**  
*G de Gayère*

**La quintessence de notre terroir.**

Un Cairanne issu à 98% des vieux Grenache plantés en 1945 par mon grand père Georges.

Produit uniquement dans les grands millésimes, il est élevé en fûts de chêne de 3 vins pendant 12 à 18 mois selon les années.

Enfin disponible !



**Cairanne rouge 2011**  
*Gayère galante*

**Une cuvée issue d'une option très personnelle pour les plantations :**

alors que la mode était à la plantation de la Syrah des CdR Nord, j'ai pris l'option de replanter des Mourvèdre, cépage particulièrement adapté au climat méridional. Associé au Grenache dès la vinification, il devient très séducteur.



**Cairanne rouge 2010**

Ce Côtes du Rhône Village Cairanne associe le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre en proportions voisines Rendements réduits, égrappage total et cuvaison longue caractérisent ce Cairanne traditionnellement élevé en cuves.

**86/100 Guide Gilbert et Gailard**

**Guide Dussert –Gerbert**

**Guide des vins de la Vallée du Rhône**

**16/20 guide Gault et Millau**

## ... à venir



**Cairanne rouge 2010**  
*Villa Romana*

Ce Côtes du Rhône Village Cairanne associe le Grenache et la Syrah qui naît sur une parcelle où sont visibles les traces d'une ancienne villa romaine ...Rendements réduits, égrappage total et cuvaison longue caractérisent ce vin.

**Médaille d'Or**  
**Concours des vins Orange 2011**

**Médaille d'Argent**  
**Concours des vins Macon 2011**  
**14/20 Guide RFV Rouge**



**GaultMillau**



Les Côtes du Rhône - bouteilles 75 cl



**Côtes du Rhône rouge  
2010**

Un Côtes du Rhône typique des terroirs méridionaux.

Le Grenache (50%) et le Carignan (40%) sont complétés par 10% de Syrah.

**Médaille d'Or**  
**Concours des vins Orange 2011**  
**15/20 Guide RVF Rouge 2013**  
**15.5/20 Guide Gault et Millau**



**Côtes du Rhône rouge  
*Les cabanons de mon père* 2010**

Un Côtes du Rhône a forte dominante de Grenache, issu notamment de parcelles situées sur la commune de Rasteau.

Plusieurs de ces parcelles sont bordées de petits cabanons vigneron où hommes et chevaux se reposaient.

**Médaille de Bronze**  
**Concours des Vins Orange 2011**



**Côtes du Rhône rouge  
*Cuvée de Chris* 2010**

Avec cette cuvée, j'ai voulu créer un Côtes du Rhône plus personnel.

Un assemblage de 60% de Grenache et 40% de Syrah, dont une partie vinifiée en macération carbonique qui lui apporte une touche de fruité supplémentaire.

**Médaille de Bronze**  
**Concours des vins Orange 2011**  
**Guide Dussert-Gerber**  
**Guide Gilbert et Gaillard**  
**82/100**



**Côtes du Rhône rosé  
2011**

Un rosé de pressurage et de saignée qui associe avec subtilité Grenache, Clairette rose, petite pointe de Syrah et Cinsault.

Débourbage à froid et fermentation lente à température maîtrisée (17°).

**Guide des vins de la vallée du Rhône**



**Côtes du Rhône blanc  
2011**

Les arômes de la Clairette sont préservés par un pressurage direct en pressoir pneumatique, un débourbage à froid et une fermentation lente à température maîtrisée (17°).

L'alliance avec la fraîcheur du Bourboulenc donne un blanc sec et floral.