



DOMAINE des
ESCARAVAILLES

LA BOUTINE

Cairanne

Un Grenache en dentelle
A pure and delicate Grenache

Terroir : Petite cuvée parcellaire de nos plus vieux Grenaches à Cairanne, lieu-dit « La Baye-Haut », situé à 240m d'altitude, aux sols composés de sables et de marnes calcaires.

Vineyard: Our oldest Grenache is grown on sandy and marly soils in a vineyard called "La Baye Haut", in the appellation of Cairanne, located at an altitude of 240m.

Vinification : Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne. Éraflage total puis fermentation en cuve béton. Cuvaision de 25 à 28 jours avec extractions douces. Les vins sont élevés pendant neuf mois en cuve béton pour garder la pureté des vieux Grenaches.

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed then fermented in concrete tanks. Vatting time is between 25 and 28 days with gentle extraction. Ageing is then in concrete tanks for nine months to keep the purity of our old Grenache.

Dégustation : Robe rouge violine aux reflets brillants. Nez enivrant, sur de l'écorce d'orange et du romarin. Bouche élégante, soyeuse et structurée sur des arômes de myrtille associés aux épices douces, clou de girofle et poivre de Timut.

Tasting notes: Red and dark purple wine colour with bright reflections. Pleasant nose, with orange peel and rosemary aromas. The palate is elegant, smooth and well structured, with blueberry paired with soft spices, cloves and Timut pepper.

Accords : Artichaut à la barigoule - Tajines de légumes aux épices douces - Carré d'agneau aux giroilles - Filet mignon truffé - Laguiole de l'Aubrac - Pavlova aux fruits rouges d'été.

Food pairing: Barigoule artichoke (artichoke braised in white wine) - Vegetable Tajine with sweet spices - Rack of lamb with chanterelles - Filet Mignon with truffles - Laguiole cheese from Aubrac - Pavlova with summer fruits.

Garde : Jusqu'à 8 ans
Ageing: Up to 8 years

Servir à 17°C
Serve at 17°C



Cépage, Grape variety
Vieilles vignes de Grenache noir
Old Grenache noir