


DOMAINE VAL DE CAIRE



SYNTHÈSE VIN EN VENTE EN 2019 - VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 						
	VIN	MILLESIME	CEPAGES	VINIFICATION ELEVAGE	TYPE DE VINS	ACCOMPAGNEMENT
 <p>DOMAINE VAL de CAIRE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VIN DE PROVENCE</p>	ROUGE TRADITION	2018	60 % SYRAH 35 % GRENACHE 5 % CABERNET SAUVIGNON	MACERATION 10 À 15 JOURS.	VIN PLAISIR (Fruits rouges, réglisse)	GRILLADES - FROMAGE À PÂTE DURE NON CUITE (ST NECTAIRE, TOMME DE SAVOIE) OU PÂTE MOLLE LAVÉE (MUNSTER, EPOISSE)
	ROSÉ TRADITION	2018	80 % GRENACHE 20 % SYRAH	50 % MACERATION PELLICULAIRE 50 % PRESSURAGE DIRECT	VIN PLAISIR (Pêche, gourmand)	GRILLADES- SALADES SOUPE DE POISSONS
	BLANC TRADITION	2018	67 % ROLLE 33 % UGNI BLANC dont 5% bourbes	30 % MACERATION PELLICULAIRE 60 % PRESSURAGE DIRECT	VIN PLAISIR (Floral et exotique)	APÉRITIF - POISSON - VIANDE BLANCHE À LA CRÈME- PIEDS PAQUETS - FROMAGE À PÂTE DURE CUITE (BEAUFORT, COMTÉ, GRUYERE)
 <p>DOMAINE VAL de CAIRE <i>Le Cantaï</i> COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</p>	ROUGE CANTAÏ	2016	75% SYRAH 25% CABERNET SAUVIGNON	MACERATION 25 À 35 JOURS 100 % ELEVAGE BARRIQUE 12 MOIS (BARRIQUES DE 1 À 6 ANS)	VIN CONCENTRÉ Notes de fruits noirs Notes boisées bien fondues Puissance et longueur	GIBIER- VIANDE ROUGE EN SAUCE
	ROSÉ CANTAÏ	2018	25 % GRENACHE 25 % SYRAH 10 % SAUVIGNON 40 % Filtration Bourbes	80 % PRESURAGE DIRECT 20 % MACERATION PELLICULAIRE 10 % ELEVAGE ET FERMENTATION BARRIQUES pour le Sauvignon	VIN PLAISIR (Agrumes, fruits de la passion)	CUISINE ASIATIQUE APERITIF SAUMON FUMÉ
	BLANC CANTAÏ	2017	40 % ROLLE 30 % SÉMILLON 30% SAUVIGNON	100 % FERMENTATION ET ELEVAGE BARRIQUE 6 MOIS.	VIN GASTRO (Notes florales Légèrement boisées)	COQUILLES ST JACQUES-HOMARD FOIE GRAS LANGOUSTE FROMAGE PERSILLIÉS (BLEU, ROQUEFORT)
 <p><i>Le Bonbon</i> de VAL de CAIRE</p>	"LE BONBON DE VAL DE CAIRE" ROUGE	2015	100% GRENACHE	100% BARRIQUE 18 MOIS	VIN DOUX (65 g de sucre/litre. 15°)	VIN DE DESSERT - CHOCALAT FOIE GRAS