



**Côtes du Rhône Villages CAIRANNE « Le Ventabren »
Rouge/ Red**

Gilles FERRAN Vigneron/ Winemaker at Rasteau

Terroir

Collines orientées sud-est /sud. Sols calcaires pauvres sur lesquels de vieux Grenaches & Carignan produisent entre 35 et 38 hectolitres/hectare.

*Mainly slopes with poor soils of chalk and clay on which
Old Grenache and Carignan produce low yield (5000 bottles per hectare)*

Cépages/Vine Varieties

**70% Grenache (50/60 years old), 20% Syrah (35 years old)
10% Carignan (55/60 years old)**

Viticulture

Travail du sol.

Utilisation minimaliste des produits de traitement.

Optimisation de la surface foliaire pour favoriser la maturité des raisins.

Ploughing or greencovering

Minimal use of treatment products.

Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri très strict des grappes. Egrappage total.

L'objectif est d'obtenir la maturité phénolique juste et non pas la sur-maturité.

Température de fermentation limitée à 28°

Cuaison totale de 25 à 35 jours suivant les années.

Vinification séparée des Syrah.

Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.

Our aim is to reach the phenolic maturity not over-maturity.

Very strict temperature control not to exceed 28° Centigrade

Total fermenting time from 28 to 35 days.

Vinification of Grenache and Syrah in separate cement tanks.