



## CAIAROSSA

# CAIAROSSA

Toscane

### Historique :

Caiarossa est située au cœur de la « Val di Cecina », un vaste territoire le long de la côte des Etrusques en Toscane où règne un écosystème préservé.

Le nom Caiarossa signifie « gravier rouge » mais les 75 hectares de propriété sont composés de sols bien différenciés. Les 17 hectares de vignes ont été sous-divisés en plusieurs parcelles et un seul cépage a trouvé son habitat dans chacune d'elle: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache jusqu'aux Petit Verdot et Mourvèdre. Les vignes s'étendent en éventail autour du chai qui se dresse, rouge et imposant, sur le flanc de la colline telle une sculpture contemporaine.

La plupart des vignes sont tournées vers le sud-ouest et la mer tyrrhénienne qui, avec les silhouettes des îles d'Elbe et de Capraia, composent l'horizon.

En 2004 Caiarossa a été acquis par Eric Albada Jelgersma, un entrepreneur hollandais, passionné de vin et aussi l'heureux propriétaire de Château Giscours et Château du Tertre - deux Grands Crus classés à Margaux, dans le Bordelais.



### Terroir :

Le sol est extrêmement diversifié, avec une prépondérance de marne dans les secteurs inférieurs situés à une altitude entre 150 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, mais aussi avec de grands secteurs de sable ferreux mélangé avec des pierres (principalement pour les vignobles situés plus hauts). Cette diversité a mené à parcelliser en 12 lots, agrémentés de variétés de raisin les plus appropriées selon le type de sol.

## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Caiarossa - Toscane

### Caiarossa

Cépages : Sangiovese 23%, Cabernet Franc 22%, Merlot 21%, Cabernet Sauvignon 12%, Alicante 8%, Syrah 6%, Petit Verdot 6%, Mourvedre 2%

Terroir : Marne calcaire et sable ferreux avec beaucoup de pierres.

Production : 30 000 bouteilles

### Vinification:

Culture Biodynamique.

Macération pré-fermentaire de 2 à 4 jours.

Fermentation alcoolique en cuves de bois et ciment.

Macération totale de 15 à 30 jours.

Fermentation malolactique en cuves ou barriques.

Vieillessement en barrique de chêne français (30% de fût neuf) pendant 18 mois, puis six mois en cuves avant la mise en bouteille.

### Caractéristiques :

Au nez, on découvre un bouquet intense de cerise et d'herbes aromatiques, avec des notes de réglisse et de poivre noir.

En bouche, la matière est généreuse et solide, avec une acidité présente et des tanins fins et parfaitement équilibrés.

Finale persistante sur des arômes de mure et de fleurs.

### Conseils de dégustation :

Vin avec une belle complexité, typique du terroir de la Toscane qui s'accorde bien avec des plats de viandes grillées, du gibier, et des parpadelles au civet de sanglier.

### Autres informations

Caiarossa 2006 Wine spectator 92



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Caiarossa - Toscane

Pergolaia

Cépages : Sangiovese 90%, Merlot 7%, Cabernet Franc 3%

Terroir : Marne calcaire et sable ferreux avec beaucoup de pierres.

Production : 32 000 bouteilles

Vinification:

Macération pré-fermentaire de 2 jours.

Fermentation alcoolique dans des barriques en bois.

Macération totale de 20 à 25 jours.

Fermentation malolactique en cuves ou barriques.

Caractéristiques :

Au nez, arômes de petits fruits rouges frais et de violette, la matière est souple, onctueuse, avec des tanins élégants.

En finale, la fraîcheur des notes framboisées témoigne d'un certain potentiel de garde.

Conseils de dégustation

Deuxième vin du domaine, élégant, pure, qui s'accorde avec des plats à base de viande, de la cuisine méditerranéenne comme du lapin à la Provençale, des viandes grillées et de la volaille.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Caiarossa - Toscane

Bianco

Cépages : Chardonnay 60%, Viognier 40%

Terroir : Marne calcaire et sable ferreux avec beaucoup de pierres.

Production : 1 300 bouteilles

Rendement : 30 hectolitres/ hectare

Vinification:

Culture Biodynamique.

Fermentation alcoolique dans des barriques en bois et cuves inox pendant 1 mois. 1 à 3 bâtonnage par semaine.

Fermentation malolactique en cuves ou barriques.

Vieillessement en barrique pendant 10 mois.

Caractéristiques :

Couleur dorée très claire d'une belle luminosité.

S'ouvre au nez sur un large éventail d'arômes, l'acacia et le magnolia, la fleur d'oranger puis la bergamote et pour finir des notes minérales et légèrement fumées.

En bouche, l'attaque est souple et présente un bel équilibre avec une acidité qui donne beaucoup de fraîcheur au vin. Les notes fruitées dominent et persistent longuement sur la finale, légèrement iodé.

Conseils de dégustation

Vin aromatique, complexe, qui s'accorde très bien avec une cuisine de terroir, des légumes frais, des risottos, du jambon Ibérique.

