



Domaine CIRRUS

Sainte Ruphine

Appellation Corbières

Millésime 2023

Cépages grenache (80%), carignan (20%)

Alcool 14,5% vol.

Le grenache est sublimé par ce millésime solaire. Cette cuvée onctueuse développe un nez expressif aux riches arômes de fruits rouges relevés d'une touche épicée. La bouche est généreuse et souple, légèrement structurée par l'apport de carignan. Il sera le compagnon idéal de vos moments conviviaux.

ÉLABORATION



Vendanges manuelles.

Utilisation de table de tri, égrappage total, fermentation en cuve inox, pigeage fréquent, vinification classique.

Élevage en cuve inox thermorégulée, assemblage, filtration légère. Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION



OEIL : couleur rubis aux reflets grenat.

NEZ : aromatique, puissants arômes de fruits rouges et légers arômes de mûres et de bourgeons de cassis, subtils arômes de garrigue.

BOUCHE : généreuse, riche, gouleyante, saveurs de fruits frais, intenses notes de fruits rouges mûrs, tannins doux et fins, corps puissant, bonne intensité.

SERVICE



TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2025 et 2029

ACCORDS METS ET VINS



Paëlla, tapas, pizza, andouillette grillée, mezzés, BBQ, planches apéritives, chèvre affiné, tome des Pyrénées, plats méditerranéens.





Domaine CIRRUS

Les Tervinges

Appellation Corbières

Millésime 2023

Cépages syrah (80%), carignan & grenache (20%)

Alcool 14% vol.

Un socle de syrah complété par du grenache et relevé d'une touche de carignan. Cette cuvée se caractérise par une palette aromatique riche et intense aux discrètes notes de boisé. Une bouche ample, charnue et légèrement épicée se prolonge par une finale longue et gourmande de fruits noirs mûrs et soyeux. Un millésime solaire à l'excellent potentiel de garde.

ÉLABORATION



Vendanges manuelles.

Utilisation de table de tri, égrappage total, fermentation en cuve inox, pigeage fréquent, vinification classique, bâtonnage régulier.

Assemblage après élevage en demi-muid de chêne français et en cuve inox thermorégulée.

Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION



OEIL : couleur pourpre profonde aux reflets rubis.

NEZ : complexe, élégant, généreux arômes de fruits rouges et de fruits noirs, légers arômes de bruyère, de genêt et de cassis, subtils arômes de poivre noir.

BOUCHE : ample et ronde, corps structuré de forte intensité, arômes de fruits noirs relevés de légères notes d'épices. Belle et élégante structure tannique.

Finale longue et harmonieuse.

SERVICE



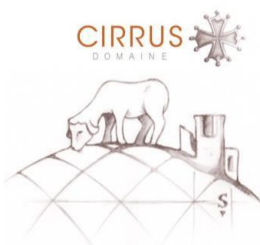
TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2025 et 2034

ACCORDS METS ET VINS



Cuisine méditerranéenne, magret de canard, entrecôte, agneau confit, andouillette grillée, poulet rôti, gardianne de taureau, fromages de caractère.





Domaine CIRRUS

Exception

Appellation Corbières

Millésime 2023

Cépages carignan (80%), grenache (20%)

Alcool 14% vol.

L'emblématique carignan issu d'une parcelle plus que centenaire constitue la base de cette cuvée. Assoupli par une touche de grenache, ce vin racé au boisé fondu exhale des parfums intenses de fruits noirs mûrs. Son nez puissant présente des arômes de confiture de mûres, de prunes et de cerises noires.

Ce millésime solaire accentue la richesse et l'intensité d'une bouche portée par une élégance tannique caractéristique d'un très grand vin de garde.

Cette cuvée a été deux fois récompensée par la médaille d'or des Vignerons Indépendants de France en 2020 et 2022.

ÉLABORATION



Vendanges manuelles.

Utilisation de table de tri, égrappage total, fermentation en cuve inox, pigeage fréquent, vinification classique, bâtonnage régulier.

Assemblage après élevage à 100% en demi-muid de chêne français.

DÉGUSTATION



OEIL : couleur rouge aux profonds reflets grenat.

NEZ : puissants arômes de fruits noirs concentrés (mûres, myrtilles) complétés de subtils arômes de réglisse et de garrigue, légères notes de pain grillé.

BOUCHE : gourmande, ample, charnue, généreuses notes de fruits noirs, tannins fermes mais fondus. Forte intensité et longue persistance.

SERVICE



TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2025 et 2035

ACCORDS METS ET VINS



Gibier, chili con carne, plats épicés, coq au vin, lapin à la moutarde, tournedos au poivre, daube provençale, cassoulet, fromages affinés.

