



Domaine CIRRUS

Exception

Appellation Corbières

Millésime 2024

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 raffiné et profond exhale des parfums intenses de fruits noirs mûrs. Son nez puissant présente des arômes compotés de mûres et de cerises, complétés par des notes de garrigues légèrement épicées.

Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques plus équilibrées que précédemment, et se caractérise par un équilibre alcool-acidité remarquable.

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 garrigue, légères notes de pain grillé et d'épices.

BOUCHE : veloutée, souple, charnue, généreuses notes de fruits noirs, tannins soyeux. Forte intensité et longue persistance.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2026 et 2036

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.

