



Domaine CIRRUS

Les Tervinges

Appellation Corbières

Millésime 2024

Cépages syrah (70%), carignan & grenache (30%)

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. Élégant et frais, ce millésime se caractérise par un profil de fruits croquants.

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 murs 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 2026 et 2036



ACCORDS METS ET VINS

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

