



Domaine CIRRUS

Sainte Ruphine

Appellation Corbières

Millésime 2024

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

Alcool 14 % vol.

Un grenache d'une grande finesse où la pureté du fruit et l'expression du terroir priment sur la puissance. Cette cuvée onctueuse développe un nez expressif aux riches arômes de fruits rouges relevés d'une touche épicée. La bouche est fraîche et gourmande, 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, fraîche, gouleyante, généreuses notes de fruits frais, intenses notes de fruits rouges mûrs, tanins doux et fins, corps élégant et gourmand.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2026 et 2030

ACCORDS METS ET VINS



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

