



Domaine CIRRUS

Exception

Appellation Corbières

Millésime 2022

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. Son nez puissant présente des arômes de confiture de mûres. Riche et tendue, la bouche est portée par une élégance tanique caractéristique d'un grand vin de garde. Cette cuvée a été deux fois récompensée par la médaille d'or des Vignerons Indépendants de France.

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 pourpre aux reflets grenat.

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

BOUCHE : gourmande, riche, structurée, généreuses notes de fruits noirs, tanins élégants et fondus, forte intensité et longue persistance.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2024 et 2034

ACCORDS METS ET VINS



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

