



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.

