Domaine CIRRUS

Les Tervinges

Appellation	Corbières
Millésime	2023
Cépages	syrah (80%), carignan & grenache (20%)
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.
Un millésime solaire à l'excellent potentiel de garde.

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 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 2025 et 2034

ACCORDS METS ET VINS

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRRUS DOMAINE

vigneron independant