



Domaine CIRRUS

Sainte Ruphine

Appellation Corbières

Millésime 2023

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

Alcool 14,5% vol.

Le grenache est sublimé par ce millésime solaire. Cette cuvée onctueuse développe un nez expressif aux riches arômes de fruits rouges relevés d'une touche épicée. La bouche est généreuse et souple, 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, riche, gouleyante, saveurs de fruits frais, intenses notes de fruits rouges mûrs, tannins doux et fins, corps puissant, bonne intensité.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2025 et 2029

ACCORDS METS ET VINS



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

