



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. Vif et gourmand, 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, notes de fruits frais, intenses notes de fruits rouges mûrs, tannins doux et fins, corps puissant, bonne intensité.

SERVICE



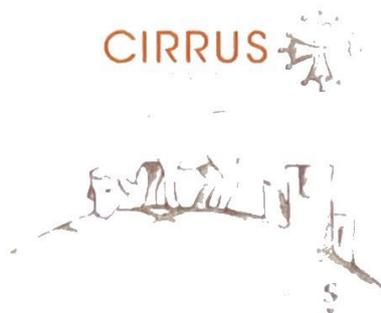
TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2024 et 2028

ACCORDS METS ET VINS



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





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 thermo-régulée.

Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : couleur pourpre profonde aux reflets rubis.

NEZ : complexe, élégant, généreux arômes de fruits rouges mûrs 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

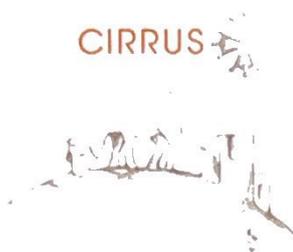
TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2025 et 2035



ACCORDS METS ET VINS

Cuisine italienne, magret de canard, entrecôte, andouillette grillée, poulet rôti, fromages de caractère.





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 amplifiée 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.

Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION



OEIL : couleur rouge profond aux 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.

