



Domaine CIRRUS

Sainte Ruphine

Appellation Corbières

Millésime 2024

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

Alcool 14 % vol.

Un grenache d'une grande finesse où la pureté du fruit et l'expression du terroir priment sur la puissance. Cette cuvée onctueuse développe un nez expressif aux riches arômes de fruits rouges relevés d'une touche épicée. La bouche est fraîche et gourmande, 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, fraîche, gouleyante, généreuses notes de fruits frais, intenses notes de fruits rouges mûrs, tanins doux et fins, corps élégant et gourmand.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2026 et 2030

ACCORDS METS ET VINS



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





Domaine CIRRUS

Les Tervinges

Appellation Corbières

Millésime 2024

Cépages syrah (70%), carignan & grenache (30%)

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. Élégant et frais, ce millésime se caractérise par un profil de fruits croquants.

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 murs 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

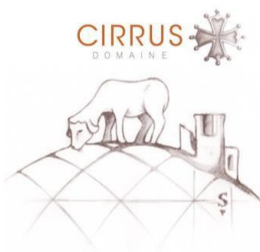
TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 18°C et 22°C

GARDE : à consommer entre 2026 et 2036



ACCORDS METS ET VINS

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





Domaine CIRRUS

Exception

Appellation Corbières

Millésime 2024

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 raffiné et profond exhale des parfums intenses de fruits noirs mûrs. Son nez puissant présente des arômes compotés de mûres et de cerises, complétés par des notes de garrigues légèrement épicées.

Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques plus équilibrées que précédemment, et se caractérise par un équilibre alcool-acidité remarquable.

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 garrigue, légères notes de pain grillé et d'épices.

BOUCHE : veloutée, souple, charnue, généreuses notes de fruits noirs, tannins soyeux. Forte intensité et longue persistance.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2026 et 2036

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.

