



Domaine CIRRUS

Sainte Ruphine

Appellation Corbières

Millésime 2022

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

Alcool 14,5% vol.

Un des plus beaux millésimes en Corbières depuis de nombreuses années. Remarquable par sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges, cette cuvée développe un nez expressif associé à une bouche gourmande, ample et onctueuse.

Il sera le compagnon idéal de vos repas conviviaux.

ÉLABORATION



Vendanges manuelles.

Utilisation de table de tri, égrappage total, fermentation en cuve inox, pigeage fréquent, vinification classique.

Élevage en cuve inox thermo-régulée, assemblage, filtration légère.

Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION



OEIL : couleur rubis aux reflets cerise.

NEZ : aromatique, puissants arômes de fruits rouges et légers arômes de mûres et de bourgeons de cassis, subtils arômes de garrigue.

BOUCHE : croquante, riche, gouleyante, généreuses notes de fruits frais, intenses notes de fruits rouges, tanins ronds, très souples, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.

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.





Domaine CIRRUS

Les Tervinges

Appellation Corbières

Millésime 2022

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 veloutée et légèrement épicée se prolonge par une finale longue et gourmande de fruits rouges et noirs soyeux.
Bon 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, intense, reflets rubis.

NEZ : complexe, élégant, généreux arômes de fruits rouges et de fruits mûrs, légers arômes de bruyère, de genêt et de cassis, subtils arômes de poivre noir.

BOUCHE : distinguée et soyeuse, corps structuré de bonne intensité, arômes de fruits rouges et noirs relevés de légères notes d'épices. Tanins fondus et élégants.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2024 et 2034

ACCORDS METS ET VINS



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





Domaine CIRRUS

Exception

Appellation Corbières

Millésime 2022

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. Son nez puissant présente des arômes de confiture de mûres. Riche et tendue, la bouche est portée par une élégance tanique caractéristique d'un grand vin de garde. Cette cuvée a été deux fois récompensée par la médaille d'or des Vignerons Indépendants de France.

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 pourpre aux reflets grenat.

NEZ : racé, puissants arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) complétés de subtils arômes de réglisse et de garrigue, légères notes de pain grillé.

BOUCHE : gourmande, riche, structurée, généreuses notes de fruits noirs, tanins élégants et fondus, forte intensité et longue persistance.

SERVICE



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

GARDE : à consommer entre 2024 et 2034

ACCORDS METS ET VINS



Gibier, chili con carne, plats épicés, coq au vin, lapin à la moutarde, tournedos au poivre, cassoulet.

