



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.

