



# 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.

