



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.

