



Photo non contractuelle

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ_

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir.

// VINIFICATION

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Syrah et Grenache sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve puis en barriques durant 12 mois.

// DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets pourpres. Nez complexe, intense, sur des notes de petits fruits noirs confiturés, de guimauve, de moka et d'épices douces. Ce vin aux tanins veloutés et de grand volume allie à merveille fraîcheur et maturité.

// ACCORDS METS & VINS

Cette grande cuvée accompagnera vos repas gastronomiques à base de viande. Quelques idées recettes : gibier, lapin aux pruneaux, épaule d'agneau aux épices, canard laqué...

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY INDEX

149

ABSOLU
SUBLIME
EXUBÉRANT
EXUBERANT

31
24

SURNATUREL
SUPERNATURAL
ALLÉGORIQUE
ALLEGORICAL

32
30

DÉTERMINÉ
PURPOSEFUL

32