



Cette cuvée est le fruit de l'alliance entre Les Vignes du Vent et les Dragons Catalans. Unies par des valeurs communes, ces deux entités partagent une passion pour le terroir et une volonté de faire rayonner le Roussillon. Chaque gorgée de ce vin traduit cette ambition, offrant une expérience sensorielle unique qui rend hommage à la richesse et à la diversité de notre région.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan.

// VINIFICATION

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale pour chaque cépage. La Syrah, le Grenache Noir, le Mourvèdre et le Carignan sont vinifiés selon une méthode traditionnelle. L'extraction s'effectue à basse température, par des remontages doux et réguliers, afin de préserver l'élégance et la finesse du fruit.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets violines. Le nez, intense et puissant, dévoile des senteurs de fruits rouges et noirs, d'épices et une subtile touche de garrigue. En bouche, l'attaque est ample et délicate, portée par des tanins soyeux. Le vin séduit par son volume et sa finale d'une grande fraîcheur.

// ACCORDS METS & VINS

Belle robe grenat aux reflets violines. Le nez, intense et puissant, dévoile des senteurs de fruits rouges et noirs, d'épices et une subtile touche de garrigue. En bouche, l'attaque est ample et délicate, portée par des tanins soyeux. Le vin séduit par son volume et sa finale d'une grande fraîcheur.

À essayer notamment avec un Reblochon affiné ou un Vacherin.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.