



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.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre

// VINIFICATION

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale de chaque cépage. Syrah, Grenache noir, Mourvèdre et Carignan sont vinifiés en vinification traditionnelle. L'extraction se fait à basse température par des remontages doux et réguliers.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets violines. Nez intense et puissant aux senteurs de fruits rouges et noirs, d'épices et d'une touche de garrigue. La bouche ample et délicate offre des tanins soyeux et surprend par son volume et sa finale d'une grande fraîcheur.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée s'accompagnera à merveille avec un veau Rosé des Pyrénées aux morilles, un gigot d'agneau en croûte d'épices, un gratin de potirons, une tarte courgette, pesto et chèvre ou un risotto de légumes. Il sera également le compagnon idéal de vos plateaux de fromages de caractère. À essayer avec du Reblochon affiné ou sur un vacherin.

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