




DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Cirrus

CINSAULT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	50 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

Taille en gobelet.
Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.

 **Dégustation** 13,5% vol. 

Vin vêtu d'une robe limpide, aux reflets grenat brillants. Les arômes de cerises macérées, de mûres et de figues fraîches s'associent parfaitement à des notes plus épicées, de réglisse et de poivre. Pas d'explosivité mais beaucoup de délicatesse. Franche à l'attaque, la bouche reste sur le registre de la finesse, avec un palais très suave, portant jusqu'en finale un agréable fruité. A servir dès maintenant.

 **Suggestions**

Charcuterie - Petits fours et tapas à base de viande -
Viande grillée - Légumes farcis - Thon snacké au sésame

 4800 bouteilles Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 2 0

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

