



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Cirrus

CINSAULT



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

51 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

12,5% vol.



Robe soutenue aux nuances grenat chatoyantes.
Nez intense et enjôleur, mariant notes confites de fruits rouges, de figues et de pruneaux, à des senteurs chaudes de garrigues.

Une attaque ample, une chair suave, appuyée sur des tanins fondus et sur une fraîcheur préservée, assurant un final gorgé de fruits qui persiste longtemps.



Suggestions

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



3700 bouteilles

Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 2 1

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

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





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Cirrus

CINSAULT



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

51 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

12,5% vol.



Robe soutenue aux nuances grenat chatoyantes.
Nez intense et enjôleur, mariant notes confites de fruits rouges, de figues et de pruneaux, à des senteurs chaudes de garrigues.

Une attaque ample, une chair suave, appuyée sur des tanins fondus et sur une fraîcheur préservée, assurant un final gorgé de fruits qui persiste longtemps.



Suggestions

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



3700 bouteilles

Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 2 1

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

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

