



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

 3600 bouteilles **Potentiel de garde : 3-5 ans**



2 0 1 9

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

