



## À la Croisée des Vents

IGP Cité de Carcassonne 2024  
75 cl - 14 % VOL

À la Croisée des Vents incarne l'âme même de notre terroir, où le vent, l'histoire et le savoir-faire se rencontrent dans un équilibre parfait. Ce vin d'exception est un hommage à la richesse du pays de Malepère, où les influences climatiques croisées façonnent chacune de nos cuvées avec soin et précision.



---

### Cépages

67 % Grenache, 33 % Cabernet Franc

### Vinification

Vendanges à l'optimum de maturité sur des parcelles rigoureusement sélectionnées. Cuvaïson de 15 à 30 jours selon le cépage, avec un contrôle précis de la température de fermentation (entre 23 et 28°C) pour préserver toute la fraîcheur et la complexité aromatique. Délestages et remontages rythment la fermentation pour révéler l'âme de chaque grain.

### Élevage

Patience et précision sont au cœur de l'élevage : 7 mois en cuve béton pour préserver l'authenticité du fruit.

### Dégustation

Une robe rouge rubis laisse place à un tourbillon de fruits noirs et d'épices qui s'entrelace avec une touche de minéralité. Le nez révèle un bouquet élégant, où se mêlent notes poivrées et cerises délicates. En bouche, l'équilibre est subtil, porté par une grande finesse et une profondeur gourmande.

Température de service conseillée : 17 à 20°C

### Accords mets & vin

Parfait compagnon d'une poularde aux cèpes de la Montagne Noire ou de délicates pâtes aux truffes du Minervois.