



À la Croisée des Vents

IGP Cité de Carcassonne 2023

75 cl - 14 % VOL

La croisée des vents est un vin mystique et œcuménique, fruit de nos vieux grenaches de la parcelle du même nom « Grenache », et où le Grenache a toujours été roi. Ce plateau, au panorama exceptionnel, domine la Sapinière et fait face à la cité de Carcassonne.

Vous trouverez dans cette cuvée, élégance, droiture, minéralité, poivre noir et blanc.

Pays de forteresses, de croisades, des cathares hérétiques et des énigmes, ce vin résonne avec l'esprit des lieux.



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 : né sur un plateau de grès, le vin est élevé 7 mois en cuve béton puis 12 mois en jarres de grès. Cette vinification, comme un retour aux sources, lui donne son étoffe, sa profondeur et son authenticité.

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 d'un éventail de pommes de terres à la truffe du Minervois.