

Cuvée Haut Coup de Foudres

VIN ROUGE

Haut Coup de Foudres est une cuvée emblématique du Domaine des Pradels Quartironi, qui allie tradition et savoir-faire pour sublimer le terroir de Saint-Chinian. **Ce vin biologique**, issu de vignes cultivées sur des sols schisteux d'altitude et élevé en foudres de chêne, séduit par sa **complexité aromatique et son élégance en bouche**.



Sol : Schisteux



Cépages : Carignan, Grenache, Syrah



Élevage / vinification : Foudre de chêne



Vue

La robe de Haut Coup de Foudres se distingue par sa teinte rubis légère et brillante, reflétant élégance et fraîcheur.



Nez

Le nez de Haut Coup de Foudres est intense et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, de violette et de cassis, rehaussés par des notes grillées, d'épices, de garrigue et une subtile touche cacaotée.



Bouche

En bouche, Haut Coup de Foudres offre une texture veloutée avec des saveurs généreuses de fruits noirs, de réglisse et de garrigue, soutenues par des tanins souples et une fraîcheur persistante, qui prolongent une finale élégante et savoureuse.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18-20°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Pour sublimer la cuvée Haut Coup de Foudres, optez pour un civet de lièvre mijoté, un plat qui fait écho aux nuances épicées et fruitées du vin.



Viandes rouges



Plats en sauce



Gibiers



Fromages

À propos de la cuvée Haut Coup de Foudres

Situé dans le hameau du Priou, au cœur de l'**appellation Saint-Chinian**, le Domaine des Pradels Quartironi est une exploitation familiale dirigée avec passion depuis trois générations.

S'étendant sur 14 hectares et **certifié en Agriculture Biologique**, ce domaine emblématique domine la vallée de Saint-Chinian avec ses vignes en coteaux, implantées sur un terroir schisteux d'altitude.

La **cuvée Haut Coup de Foudres**, élevée en foudres de chêne, reflète l'engagement du domaine pour une **viticulture respectueuse** et met en lumière la richesse et la complexité de son terroir unique.

Élaboration de la cuvée

Les origines de Haut Coup de Foudres

Cette cuvée tire son nom de l'**élevage en foudres de chêne**, une **méthode traditionnelle** qui souligne le caractère authentique du vin sans le masquer par des arômes boisés dominants.

Les foudres de grande capacité (5 000 à 10 000 litres), introduits il y a une vingtaine d'années, jouent un rôle clé dans la maturation de ce vin.

Pendant 12 mois, l'élevage affine les tanins et préserve la fraîcheur des arômes, tout en respectant l'identité du terroir schisteux.

Détails de la vinification

Conformément à l'approche biologique du domaine, **les raisins sont récoltés manuellement**, garantissant une qualité irréprochable. Chaque étape de la vinification est réalisée avec soin :

- **Égrappage total pour éliminer les tiges.**
- **Fermentation thermo-régulée pour maîtriser les températures.**
- **Utilisation de levures indigènes pour préserver l'expression naturelle du terroir.**
- **Techniques de foulage et remontage favorisant une extraction douce des arômes et des tanins.**

Ce vin est issu d'un assemblage équilibré : **Syrah (70%)**, **Grenache noir (20%)** et **Carignan (10%)**, cultivés sur des sols schisteux à plus de 300 mètres d'altitude, offrant une fraîcheur remarquable.

Profil et dégustation

Une symphonie aromatique

La cuvée **Haut Coup de Foudres** présente une robe rubis légère et éclatante. Au nez, elle révèle des arômes complexes de fruits noirs, de violette, de cassis et de garrigue, agrémentés de notes grillées, d'épices et d'une subtile touche cacaotée.

Expérience en bouche

En bouche, ce vin séduit par sa texture veloutée et son équilibre. Les saveurs de fruits noirs, de réglisse et de garrigue s'épanouissent dans une structure élégante, portée par des tanins souples et fondus. Sa fraîcheur et sa longue persistance en font une cuvée raffinée et harmonieuse.

Conseils et accords mets-vins

Pour révéler tout son potentiel, servez cette cuvée entre **18 et 20 °C**. Avec un potentiel de garde de **3 à 5 ans**, elle accompagnera idéalement des plats généreux et savoureux, tels qu'une pintade aux girolles, un civet de lièvre ou encore des mets de la cuisine méditerranéenne.