

Cuvée Mam'zelle Syrahcuse

VIN ROUGE

Découvrez **Mam'zelle Syrahcuse**, une cuvée emblématique du **Domaine des Pradels Quartironi**, située au cœur de l'appellation Saint-Chinian, en Occitanie. **Ce vin méthode nature**, élaboré avec passion et savoir-faire, met en lumière la richesse du **cépage Syrah**. Une cuvée gourmande et expressive qui séduira tous les amateurs de vins !



Sol : Galets roulés



Cépage : Syrah



Sans sulfites ajoutés



Vue

La robe de Mam'zelle Syrahcuse se distingue par une teinte rouge intense, profonde et éclatante, qui attire immédiatement le regard.



Nez

Le nez de Mam'zelle Syrahcuse révèle une belle complexité, mêlant des arômes floraux de violette à des notes gourmandes de raisin frais et de chocolat délicat.



Bouche

En bouche, Mam'zelle Syrahcuse offre une explosion de saveurs fruitées éclatantes, une texture juteuse et soyeuse, ainsi qu'une grande fraîcheur, le tout sublimé par une finale gourmande et légèrement épicée.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Mam'zelle Syrahcuse s'accorde à merveille avec des plats chaleureux et savoureux, tels qu'un tajine d'agneau aux pruneaux, des viandes grillées, ou encore des fromages crémeux, tout en offrant une belle polyvalence pour sublimer des mets méditerranéens et des desserts au chocolat noir.



Charcuteries



Viandes rouges



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Mam'zelle Syrahcuse

La cuvée **Mam'zelle Syrahcuse** est produite par le **Domaine des Pradels Quartironi**, niché dans la charmante appellation de **Saint-Chinian**, en Occitanie.

Ce domaine familial, transmis depuis trois générations, s'étend sur 14 hectares au hameau du Priou et bénéficie d'une certification en **Agriculture Biologique**.

Ses vignes, plantées en coteaux, offrent une vue imprenable sur la vallée de Saint-Chinian. Le domaine se distingue particulièrement par son engagement pour la **préservation de la nature** et l'adoption de **pratiques agricoles durables**.

Vinification

Mamzelle Syrahcuse porte la dénomination "**vin méthode nature**", un label qui reflète une approche respectueuse des raisins et de l'environnement.

Cette cuvée est élaborée avec le plus grand soin : les grappes sont égrappées et foulées avant une **fermentation naturelle réalisée grâce aux levures indigènes, sans ajout de sulfites**.

La régulation précise des températures et une extraction douce permettent de préserver l'authenticité du fruit et de révéler toute sa richesse.

Cette cuvée est élaborée à **100% à partir du cépage Syrah**, vendangé à la main sur des vignes plantées sur des sols riches en galets roulés. Ce soin particulier, de la vendange à la mise en bouteille, assure une expression authentique du terroir et du fruit.

Profil et dégustation

Vous apprécierez la **belle robe rouge intense** de Mam'zelle Syrahcuse ainsi que son **nez élégant, mêlant des notes florales de violette à des arômes de raisin frais et de chocolat**.

En bouche, c'est un **vin très expressif**, marqué par des notes fruitées éclatantes, une texture juteuse et une grande fraîcheur. Gourmand et vif, il s'impose comme un petit délice à savourer, idéal pour les journées estivales !

Conseils d'accords avec Mam'zelle Syrahcuse

L'accord idéal

Un **tajine d'agneau aux pruneaux** accompagne à merveille cette cuvée. Ce plat mettra en valeur ses nuances fruitées et sa fraîcheur.

Autres suggestions gourmandes

- **Viandes grillées** : La cuvée s'accorde bien avec des viandes grillées comme le bœuf et l'agneau, pour accentuer sa texture juteuse.
- **Charcuterie fine** : Mam'zelle Syrahcuse se marie bien avec du jambon cru et des saucissons, qui compléteront ses arômes.
- **Fromages à pâte molle** : Elle s'harmonise avec des fromages crémeux comme le Brie, équilibrant ses notes de violette et de chocolat.
- **Légumes grillés** : Pour un accord léger, choisissez des légumes méditerranéens grillés comme les poivrons, parfaits pour souligner sa fraîcheur.
- **Cuisine méditerranéenne** : Elle se marie bien avec des plats à base de tomates comme la ratatouille.
- **Chocolat noir** : Pour un accord audacieux qui magnifiera les légères notes de cacao de cette cuvée.