

Cuvée Aux Vieux Gobelets

VIN ROUGE

La cuvée **Aux Vieux Gobelets** incarne l'authenticité et le savoir-faire du Domaine des Pradels Quartironi, situé dans l'appellation Saint-Chinian, en Occitanie. Ce vin, issu de vieilles vignes taillées en gobelet et cultivées sur un terroir de schistes, reflète la richesse des cépages locaux et l'engagement du domaine pour une viticulture respectueuse de la nature. Un véritable hommage aux traditions viticoles et aux saveurs méditerranéennes.



Sol : Schisteux



Cépages : Carignan, Grenache, Syrah



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

La robe d'Aux Vieux Gobelets se pare d'un rubis éclatant, profond et lumineux, captant immédiatement le regard.



Nez

Le nez d'Aux Vieux Gobelets est expressif et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs, de garrigue, d'orange sanguine et une touche subtile de poivre noir.



Bouche

En bouche, il offre une belle générosité, avec des saveurs fruitées intenses, des nuances épicées, une rondeur soyeuse et une agréable minéralité, le tout soutenu par une structure élégante et une persistance remarquable.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Aux Vieux Gobelets s'accorde idéalement avec des viandes rouges grillées, un poulet rôti, des plats méditerranéens savoureux ou encore des fromages affinés, sublimant chaque met par sa rondeur et sa richesse aromatique.



Viandes rouges



Volailles blanches



Fromages

À propos de la cuvée Aux Vieux Gobelets

La cuvée **Aux Vieux Gobelets** est un joyau du **Domaine des Pradels Quartironi**, situé au cœur de l'appellation **Saint-Chinian**, en Occitanie.

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

Niché sur un **terroir de schistes**, il surplombe majestueusement la vallée de Saint-Chinian et se distingue par son engagement envers une **viticulture durable et respectueuse de la nature**.

Caractéristiques du vin

Origine et inspiration

Le nom **Aux Vieux Gobelets** fait référence à la **taille ancestrale en gobelet**, une méthode traditionnelle **qui garantit la qualité et la longévité des ceps**.

Ces vignes âgées, parmi les plus anciennes du domaine, expriment pleinement le potentiel des cépages locaux et confèrent à cette cuvée une **richesse et une profondeur uniques**.

Profil organoleptique

Ce vin arbore une **robe rubis éclatante**, qui séduit dès le premier regard. Le nez dévoile des **arômes expressifs de fruits noirs mûrs, de garrigue, d'orange sanguine et de subtiles notes de poivre noir**.

En bouche, la cuvée est gourmande, généreuse et bien structurée, avec des nuances épicées, une rondeur séduisante et une minéralité délicate, reflet de son terroir de schistes.

Techniques de production et conseils de dégustation

Vinification et terroir

Les vignes, plantées à 300 mètres d'altitude et exposées au sud, bénéficient d'un microclimat idéal pour atteindre une maturité optimale.

La cuvée est composée à **50 % de Carignan, 40 % de Grenache et 10 % de Syrah**, cultivés en gobelets et récoltés à la main.

La vinification met en avant des techniques respectueuses :

- **égrappage**
- **foulage**
- **fermentation thermo-régulée avec levures indigènes**
- **extraction douce pour préserver la pureté des arômes.**

L'élevage en cuve inox garantit la fraîcheur et l'authenticité du fruit.

Service et accords mets-vin

Pour apprécier pleinement **Aux Vieux Gobelets**, il est conseillé de le servir entre 17 et 20 °C.

Ce vin possède un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

Il s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, un poulet rôti, des plats typiques de la cuisine méditerranéenne ou encore une belle sélection de fromages affinés.

Une cuvée qui promet des moments de partage et de convivialité, tout en offrant une belle expression du terroir de Saint-Chinian.