


Cuvée Aux Vieux Gobelets



VIN ROUGE

La cuvée Aux Vieux Gobelets dévoile des notes expressives de **fruits noirs**, **d'orange sanguine** et de **poivre noir**, mêlées à une **gourmandise fruitée en bouche**, le tout souligné par la typicité unique du terroir schisteux.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépages** : Carignan noir, Grenache noir, Syrah noir

 **Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox



Vue

Une robe rubis, éclatante.



Nez

Expressif et d'une fraîcheur remarquable.



Bouche

Une gourmandise prononcée, évoquant des notes fruitées et épicées, alliant souplesse et minéralité.



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

La cuvée Aux Vieux Gobelets se marie idéalement avec une entrecôte grillée, généreusement assaisonnée et accompagnée de ses légumes rôtis.



Viandes rouges



Volailles blanches



Fromages



À propos de la cuvée Aux Vieux Gobelets

Le **domaine des Pradels Quartironi**, situé dans l'appellation Saint-Chinian en Occitanie, est le reflet de l'engagement et du savoir-faire de **trois générations de vigneron**s. La cuvée "Aux Vieux Gobelets" émane de ce domaine de 14 hectares, certifié en Agriculture Biologique. Niché au hameau du Priou, le domaine offre une vue majestueuse sur la vallée de Saint-Chinian, et se distingue par son engagement envers des **pratiques agricoles durables et respectueuses de la nature**.

Caractéristiques du vin

Origine et inspiration

Au cœur du Saint-Chinian, l'héritage viticole se traduit par des méthodes traditionnelles et une **interprétation authentique des cépages locaux**. Le nom "Aux Vieux Gobelets" est un écho direct à cette tradition, rendant hommage au **mode de taille** ancestral de la vigne : **le gobelet**. Ce nom évoque également l'âge avancé des ceps, qui confère au vin sa complexité et son caractère.

Profil organoleptique

La **robe rubis** éclatante accueille immédiatement l'œil. Au nez, des arômes expressifs et vifs de **fruits noirs, d'orange sanguine** et de **poivre noir** se révèlent. La bouche présente une gourmandise fruitée enrichie par des nuances épicées, créant une **dégustation à la fois souple et minérale**.

Techniques de production et conseils de dégustation

Détails techniques : vinification et terroir

Les vignes, situées à **300 mètres d'altitude**, s'épanouissent sur un **terroir de schistes**. Ce cadre unique favorise une expression remarquable du **Carignan, Grenache** et **Syrah**, cultivés **en gobelets**. Le Carignan, constituant 50% de la cuvée, est **vinifié de manière traditionnelle**, à l'instar du Grenache (40%) et du Syrah (10%). Cette méthode de vinification, combinée à la récolte de raisins parfaitement mûrs, apporte au vin une **rondeur et une gourmandise surprenantes**, même dans sa jeunesse, sans la rusticité parfois associée à ce cépage.

L'âge des vignes, parmi les plus anciennes du domaine, joue un rôle essentiel dans l'élaboration de ce vin. Le terroir de schistes d'altitude, avec son microclimat unique, contribue à **la maturité optimale des raisins**, enrichissant le vin de **nuances fruitées et de rondeur**, reflétant ainsi la gourmandise et la complexité du cépage. La vinification inclut **des vendanges manuelles**, une **fermentation thermo-régulée** avec des **levures indigènes**, et un élevage en **cuve inox** pour **préserver la fraîcheur et la pureté des arômes**.

Service et accords mets-vin

Pour profiter pleinement de la cuvée Aux Vieux Gobelets, il faut le servir **entre 17° et 20°**. Son potentiel de garde s'étend **entre 5 et 10 ans**. En termes d'accompagnement, ce vin se marie idéalement avec des **viandes rouges grillées**, du poulet rôti, des mets typiques de la cuisine méditerranéenne ou encore une sélection de fromages.