

Cuvée Haut Coup de Foudres



VIN ROUGE

La cuvée Haut Coup de Foudres s'épanouit avec **des senteurs de violette et de cassis**, complétées par **une touche cacaoitée**. En bouche, elle offre une riche symphonie **de fruits noirs, de garrigue et de réglisse**, le tout magnifié par la singularité du terroir schisteux d'altitude.

 **Sol** : Schisteux

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



Vue

Robe légère.



Nez

L'expressivité du nez dévoile des arômes de fumé.



Bouche

L'élégance se mêle à une richesse soyeuse, marquée par des notes de fruits noirs, de garrigue et de réglisse, soutenues par des tanins souples et un corps bien structuré, le tout offrant une longue persistance.



75 CL

14 % 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



Gibiers



Fromages

À propos de la cuvée Haut Coup de Foudres

Niché dans le hameau du Priou, au cœur de l'appellation Saint-Chinian, le **domaine des Pradels Quartironi** est une véritable institution familiale qui s'étend sur **trois générations de vignerons** passionnés. Avec ses **14 hectares** de vignes en Agriculture Biologique, le domaine offre un cadre idyllique où les coteaux dominent la vallée de Saint-Chinian. La cuvée **Haut Coup de Foudres** est un parfait exemple de l'engagement du domaine envers des **pratiques agricoles durables** et respectueuses de la nature. Ce vin, **élevé dans des foudres de chêne**, incarne la complexité et la richesse du terroir schisteux d'altitude.

Essence et élaboration de la cuvée

Les origines de la cuvée

Depuis **trois générations**, le domaine perpétue sa tradition en élevant la cuvée Haut Coup de Foudres **dans des foudres de chêne**. Ces **12 mois d'élevage**, soigneusement calibrés, permettent **d'arrondir les tanins** tout en évitant un boisé trop prononcé. La cuvée **révèle ainsi la complexité du terroir schisteux** d'altitude sans être masquée. Cette passion pour la tradition a conduit le domaine à investir dans deux foudres neufs il y a une vingtaine d'années, entièrement dédiés à cette cuvée.

Détails de la vinification : un savoir-faire traditionnel et respectueux

Engagé dans une démarche biologique, le domaine effectue **des vendanges manuelles**, garantissant une sélection des meilleurs raisins. Les étapes d'égrappage total, de fermentation thermo-régulée et l'utilisation de levures indigènes sont méticuleusement suivies pour exprimer toute la quintessence de la cuvée.

Caractéristiques techniques

Le vin est issu d'un assemblage méticuleux de **Carignan (11%)**, **Grenache (16%)** et **Syrah (73%)**. Le processus d'élaboration comporte plusieurs étapes soigneusement réalisées :

- **Un égrappage total** pour retirer la tige des grappes
- **Une fermentation thermo-régulée** assurant une température optimale
- L'utilisation de **levures indigènes** pour préserver l'authenticité du terroir
- Des **techniques de foulage et remontage** pour extraire les meilleurs saveurs et arômes du raisin

L'élevage en foudres de chêne, notamment dans **des contenants impressionnants de 5000 et 10000 litres**, joue un rôle crucial dans la maturation et le développement des saveurs de cette cuvée.

Profil et dégustation

Une symphonie aromatique

La cuvée se dévoile avec **des senteurs fraîches de violette** et de **cassis**, harmonieusement complétées par une chaleureuse **note cacotée**. L'expressivité du nez se traduit par des arômes distincts de **fumé**.

Expérience en bouche

La dégustation débute par une texture riche et soyeuse. Elle s'oriente rapidement vers des notes de **fruits noirs, de garrigue et de réglisse**. Les tanins, délicats et souples, renforcent la structure, l'intensité et la persistance de cette cuvée.

Conseils et accords

Pour une alliance parfaite, envisagez **un civet de lièvre mijoté**. Ce plat robuste et savoureux répondra aux arômes épicés et fruités de la cuvée, créant une harmonie en bouche.