

## Cuvée Haut Priou

VIN ROUGE

**Haut Priou** est un vin rouge bio d'altitude, issu de **Carignan et Syrah** à parts égales. Modernité, fraîcheur, fruit, tanins fondus. Parfait sur viandes rouges, spécialités méditerranéennes et fromages de caractère.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépages** : Carignan, Syrah

 **Élevage / vinification** : Demi-muids

 **Vue**  
Robe profonde, brillante, reflets pourpres. Présence élégante et séduisante.

 **Nez**  
Arômes de fruits rouges et noirs, épices, garrigue, notes florales et de maquis. Complexité et fraîcheur.

 **Bouche**  
Souple, gourmande, tanins fondus, équilibre entre modernité, fruit, fraîcheur et richesse aromatique. Finale persistante.



75 CL

14,00 % VOL



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
16-18°C



**Potentiel de garde**  
Plus de 5 ans

### Accords mets et vin

Idéal avec viandes rouges, gibier, volailles, cassoulet, plats méditerranéens et fromages corsés. Sublime la cuisine locale du Languedoc.



**Plats en sauce**



**Viandes rouges**



**Gibiers**



**Fromages**



# À propos de la cuvée Haut Priou

## Schistes de montagne, équilibre moderne

### La quintessence du Priou : puissance et élégance

**Haut Priou** incarne la vision la plus aboutie du Domaine des Pradels Quartironi. Son nom est un hommage au hameau du Priou, cœur historique du domaine, où les vignes surplombent la vallée de Saint-Chinian.

La singularité de cette cuvée réside dans son assemblage équilibré : **Carignan** (50 %) et **Syrah** (50 %). Cette union offre un mariage rare entre la puissance structurante du Carignan et l'élégance aromatique de la Syrah, pour un vin riche, fruité, moderne, mais toujours fidèle à l'authenticité du terroir.

### Terroir d'altitude : l'empreinte du schiste

Les vignes de Haut Priou s'étendent sur de **vrais coteaux arides de schistes d'altitude**, perchés à **300 mètres**. Ici, le schiste « de montagne » et l'absence d'irrigation forgent un équilibre exceptionnel entre fraîcheur, identité aromatique et persistance en bouche. La géologie complexe de Saint-Chinian, entre schistes gréseux et houillers, permet à la vigne de puiser eau et nutriments en profondeur. Ce terroir, baigné de maquis et de garrigue, profite d'un microclimat tempéré par l'altitude : maturité précoce, richesse aromatique, et subtilité des arômes de fruits rouges, noirs et d'épices.

## Un engagement bio exigeant, une recherche d'équilibre

### Pratiques biologiques, respect du vivant

Depuis plus de onze ans, le domaine cultive ses vignes en **agriculture biologique certifiée**, privilégiant la préservation des sols et de la vie microbienne.

Les pentes du Priou nécessitent un travail manuel exigeant : vendanges à la main, interventions douces, expérimentation continue de pratiques éco-cohérentes, au-delà du label.

### Vendanges manuelles, sélection pointue

La vendange est **exclusivement manuelle**, adaptée à la topographie accidentée des coteaux. Ce choix garantit une sélection rigoureuse des grappes, la préservation du fruit et l'expression optimale du terroir.

## Vinification soignée et élevage en demi-muids

### De la parcelle au chai : précision et tradition

Après égrappage et foulage, les raisins fermentent avec leurs **levures indigènes**, naturellement présentes sur la peau. La vinification s'accompagne d'une régulation attentive des températures, de délestages et remontages maîtrisés, pour extraire couleur, arômes et tanins fins sans brutalité.

### Un an en demi-muids : l'art de l'affinage

L'élevage d'un an en **demi-muids de 600 litres** permet une oxygénation douce et une intégration harmonieuse des tanins, sans excès de bois. Cette technique, idéale pour la Syrah et le Carignan, affine la structure, conserve la fraîcheur, et sublime la richesse aromatique recherchée.

## Dégustation et accords

### Modernité, gourmandise et longueur

**Haut Priou** séduit par sa **robe profonde** et brillante. Le nez révèle un bouquet complexe : **fruits rouges et noirs**, épices, notes de



garrigue et de maquis.

En bouche, le vin est souple, enjôleur, doté de tanins fondus et d'une persistance remarquable. La modernité de la cuvée se traduit par la fraîcheur, la finesse, la gourmandise et une richesse aromatique équilibrée.

## À table : inspirations du Languedoc

Ce vin d'altitude s'accorde naturellement avec les **spécialités méditerranéennes** : viandes rouges, volailles, gibier en sauce ou à la broche, plats mijotés aux herbes (thym, romarin, sarriette), daube, cassoulet, grillades d'agneau, fromages de caractère.

Servez-le entre **16 et 18 °C**, légèrement rafraîchi, pour préserver sa fraîcheur et ses arômes fins.

## Distinctions et reconnaissance

### Virtuose du Saint-Chinian

Le millésime 2018 de Haut Priou a été sélectionné parmi les **Vins Virtuoses** de l'appellation Saint-Chinian et noté **90/100** par Decanter en 2023.

Cette distinction met en valeur la capacité du domaine à allier modernité, authenticité et excellence dans chaque cuvée.

### Parole des vignerons

« *Haut Priou est notre interprétation moderne du schiste d'altitude : un vin fruité, typé, élégant et fin, né du respect de la nature, de la tradition familiale et d'une recherche constante de qualité.* »