

# Cuvée Skhistos Rouge

VIN ROUGE

**Skhistos Rouge**, un vin bio d'exception, issu des schistes d'altitude et élevé en **jarre de grès ovoïde**. Assemblage **Syrah, Carignan et Grenache**. Richesse, minéralité, notes d'épices, velouté. Idéal avec viandes rouges, plats mijotés et fromages affinés.



**Sol** : Schisteux



**Cépages** : Carignan, Grenache, Syrah



**Élevage / vinification** : Jarre de grès ovoïde



## Vue

Robe profonde, brillante, reflets grenat. Belle densité visuelle, promesse d'intensité.



## Nez

Nez expressif de fruits noirs mûrs, épices, cacao, réglisse, violette. Complexité, pureté et fraîcheur.



## Bouche

Attaque ample et soyeuse, tanins veloutés, structure élégante. Finale longue, minérale, gourmande et persistante.



75 CL

14,00 % VOL



**Gamme de prix**  
20 à 30 €



**Température de service**  
16-18°C



**Potentiel de garde**  
Plus de 10 ans

## Accords mets et vin

Idéal sur viandes rouges, gibiers, plats mijotés aux épices douces, fromages affinés. Sublime la cuisine méditerranéenne de caractère.



**Plats en sauce**



**Viandes rouges**



**Gibiers**



**Fromages**

# À propos de la cuvée Skhistos Rouge

## Un rouge de schistes, signature du Priou

### Singularité d'une cuvée de montagne

**Skhistos Rouge** s'impose comme l'expression la plus pure du **terroir de schistes d'altitude** du Domaine des Pradels Quartironi. Fruit d'un assemblage original de **Syrah** (45 %), **Carignan** (45 %) et **Grenache** (10 %), ce vin d'exception s'inscrit dans la lignée des grands rouges languedociens, mais se distingue par une vinification et un élevage rares : neuf mois en **jarre de grès ovoïde** de 1000 litres. La cuvée puise son nom dans la géologie si particulière du lieu : les schistes, qui forcent la vigne à puiser en profondeur et confèrent au vin une fraîcheur, une minéralité et une élégance incomparables.

### Terroir de schistes et altitude : la puissance maîtrisée

Nichées à **300 mètres d'altitude** sur de vrais coteaux arides et non irrigués du hameau du Priou, les vignes de Skhistos Rouge profitent d'un environnement extrême, idéal pour les cépages méridionaux. Les sols acides et caillouteux, exposés à de fortes amplitudes thermiques, garantissent des raisins concentrés, à la maturité lente, porteurs d'une grande fraîcheur aromatique. Cette alliance entre chaleur méditerranéenne et fraîcheur nocturne permet d'obtenir des rouges denses, élégants et d'une étonnante persistance.

## Entre tradition et innovation : la philosophie du domaine

### Une viticulture de conviction

Le Domaine des Pradels Quartironi est **certifié en agriculture biologique** depuis plus de dix ans. Les vignes sont conduites dans le respect du vivant : travail manuel du sol, enherbement naturel, rendements volontairement faibles et interventions limitées. Chaque grappe est récoltée **à la main**, à maturité optimale, directement à la vigne, sans tri supplémentaire à la cave. Cette exigence de qualité garantit un fruit intact, prêt à révéler toute l'authenticité du terroir.

### Vinification et élevage en jarre de grès ovoïde

La singularité de Skhistos Rouge réside dans sa **vinification** : après égrappage, la fermentation s'opère avec les **levures indigènes** du raisin, en **jarre de grès ovoïde**. Les **pigeages fréquents** favorisent l'extraction douce des tanins et l'intensité aromatique, tout en conservant l'élégance du fruit.

L'**élevage de neuf mois** dans ces jarres en grès - plus denses et moins poreuses que la terre cuite - permet une aération lente et régulière. Cette technique unique en Languedoc apporte au vin finesse, texture veloutée et stabilité de la robe, sans marquer le fruit par le bois.

## Dégustation : profondeur, épices et velouté

### Un profil aromatique riche et persistant

Dans le verre, Skhistos Rouge séduit par une **robe profonde** et brillante. Le nez s'ouvre sur des **fruits noirs mûrs**, relayés par des **notes d'épices**, de **cacao**, de **réglisse** et une pointe de **violette**. En bouche, l'attaque est ample et gourmande, portée par des tanins soyeux et une grande finesse.

La finale, longue et élégante, laisse s'exprimer la minéralité du schiste, le velouté du grain et l'énergie du terroir. Ce vin d'exception est à savourer longuement, en toute occasion où l'on cherche authenticité et complexité.

### Accords gourmands et moments d'exception

**Skhistos Rouge** accompagne parfaitement les **vianes rouges** grillées ou en sauce, les **gibiers**, les **plats mijotés** aux épices douces, ainsi que les **fromages affinés**. Sa structure, son velouté et sa fraîcheur permettent des mariages aussi bien avec la cuisine méditerranéenne qu'avec des plats traditionnels de caractère.



## Distinctions et reconnaissance

### Un rouge salué par la critique

Le millésime 2020 de Skhistos Rouge a été noté **17/20** par la critique britannique Jancis Robinson, soulignant la singularité de la vinification en jarre de grès.

Chaque millésime confirme la place de cette cuvée parmi les grands vins rouges de Saint-Chinian, recherchés par les amateurs de vins authentiques.

### Parole des vignerons

*« Avec Skhistos Rouge, nous voulons révéler l'âme de nos schistes, la gourmandise du fruit mûr et la finesse des élevages en jarre. C'est un vin de conviction, né de la passion et de l'innovation. »*