

# Les VIGNES DU vent

INDEX DE  
COMPLEXITÉ  
COMPLEXITY INDEX

126

VIN DE FRANCE

ALLÉGORTOUE ALLEGORICAL	22	ABSOLU SUBLIME	26	SURNATUREL SUPERNATURAL	25
EXUBÉRANT EXUBERANT	24	CLASSIEUX CLASSY	29		

## VIN VRAI & JUSTE\_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.  
// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ\_

## GENUINE, HONEST WINE\_

FRUIT OF COOPERATIVE VINES, THIS WINE FREES ITSELF FROM ALL DOGMAS: NO APPELLATION, NO EXPERT RATING, JUST THE TALENT OF THE WINE. THE PHILOSOPHY OF VIGNES DU VENT PURSUES A SINGLE OBJECTIVE: THE INNER QUALITY OF THE WINE\_

## // CÉPAGES

VARIETAL RANGE

GRENAHE NOIR/SYRAH

## // VINIFICATION

WINEMAKING

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Syrah et Grenache sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction. Ce vin est élevé en cuve puis en barriques durant 6 mois.

The plots are carefully selected depending on their yield and health, and the ripeness is checked by tasting the grapes. The Syrah and Grenache are processed separately, both grapes being destemmed and crushed then macerated for a time that depends on the extraction levels. This wine is aged in vats and then in barrels for 6 months.

## // DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Robe grenat profond aux reflets violines. Nez complexe sur des fruits noirs confiturés, les épices douces, la garrigue et la réglisse. L'attaque ample et généreuse offre des tanins soyeux ainsi qu'une remarquable complexité aromatique. La finale exceptionnellement longue révèle des notes épicées et grillées.

Deep garnet red with dark purple tints. A complex bouquet of jammy dark fruits, sweet spices, scrubland and liquorice. The full and generous attack delivers smooth tannins and remarkable aromatic complexity. The exceptionally long finish reveals spiced and toasted notes.

## // ACCORDS METS & VINS

FOOD PAIRINGS

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : lapin aux pruneaux, veau Rosé des Pyrénées aux morilles, gigôt d'agneau en croûte d'épices, magret de canard sauce aux fruits rouges, côte de bœuf et sa poêlée de cèpes.

Température de service : À servir entre 16 et 18°C.

A high-end wine with true gourmet food compatibility, pairing with rabbit with prunes, pink veal from the Pyrenees with morel mushrooms, spice-crusted leg of lamb, duck breast in a red fruit sauce, rib of beef with pan-fried cep mushrooms.  
Serving temperature: Serve at between 16 and 18°C.

