

Les Vignes du Vent

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY INDEX

38

VIN DE FRANCE

ALLÉGORIQUE | 6
ALLEGORICAL | 6
EXUBÉRANT | 7
EXUBERANT | 7

ABSOLU | 7
SUBLIME | 7
DÉTERMINÉ | 11
PURPOSEFUL | 11

SURNATUREL | 7
SUPERNATURAL | 7

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

SYRAH/GRENACHE NOIR/MOURVEDRE/CARIGNAN

// VINIFICATION

WINEMAKING

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale de chaque cépage. Syrah, Grenache noir, Mourvèdre et Carignan sont vinifiés en vinification traditionnelle. L'extraction se fait à basse température par des remontages doux et réguliers.

The grapes for both varieties are picked by hand at the peak of ripeness. The Syrah, Grenache noir, Mourvèdre and Carignan are made using traditional winemaking techniques. Extraction is ensured through gentle, regular pumping over at low temperatures.

// DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Belle robe grenat aux reflets violines. Nez intense et puissant aux senteurs de fruits rouges et noirs, d'épices et d'une touche de garrigue. La bouche ample et délicate offre des tanins soyeux et surprend par son volume et sa finale d'une grande fraîcheur.

Beautiful garnet hue tinged with dark purple. Intense, powerful nose scented with red and black fruits, spices and a touch of garrigue. The palate is ample and delicate and offers up silky tannins, amazing volume and an extremely fresh finish.

// ACCORDS METS & VINS

FOOD PAIRINGS

Cette cuvée s'accompagnera à merveille avec un veau Rosé des Pyrénées aux morilles, un gigot d'agneau en croûte d'épices, un gratin de potirons, une tarte courgette, pesto et chèvre ou un risotto de légumes. Il sera également le compagnon idéal de vos plateaux de fromages de caractère. À essayer avec du Reblochon affiné ou sur un vacherin.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.

This wine makes a wonderful companion for pink Pyrenean veal with morel mushrooms, spice-crusted leg of lamb, a squash bake, courgette, pesto and goat's cheese tart or a vegetable risotto. It also makes the ideal companion for a platter of characterful cheeses – try with mature Reblochon or Vacherin.

Serving temperature: Serve at between 14 and 16°C.

