Cuvée Majeure
AOP Corbières rouge
2020

DOMAINE
DU
GRAND CRÈS



Bienvenue dans notre univers : des vins conçus comme des créations musicales pour susciter en vous une palette d'émotions. La Cuvée Majeure est le point d'orgue de cette gamme, illustrant la complexité, la profondeur et le potentiel de notre Terroir, telle une œuvre majeure.

Assemblage
80 % Syrah, 20 % Grenache

Rendement moyen
30 hl/ha

A la vigne
Terroir de Lagrasse, plateau argilo-calcaire très caillouteux à 300 mètres d'altitude, au milieu de la garrigue. Taille sévère, espaliers hauts, enherbement, traitements minimums. Vendanges manuelles en petites cagettes.

A la cave
Egrappage total, cuvaison de 5 semaines. Fermentation malo-lactique en fûts sur lies fines. Elevage en fûts pendant 1 an puis en cuve pendant un an et demi supplémentaire.

Dégustation
Un nez de fruits noirs, garrigue, épices, réglisse et poivre. En bouche de beaux tanins satinés. Finale avec une belle longueur et persistance aromatique.

Accord mets/vin
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym, Tajine aux pruneaux, gibiers.

Temps de garde & Service
Jusqu'en 2030. Ouvrir une heure avant service.

Domaine du Grand Crès
Pascaline, Hervé et Camille Leferrer, Vignerons
26 rue Sainte Elisabeth - 11200 Fabrezan - FRANCE
Tél : 09 61 48 72 67 - grand.cres@outlook.fr
www.domainedugrandcres.com - facebook