



Le vin, les châteaux, l'ivresse des cimes...



La Cuvée du Curé de Cucugnan

IGP Pays de Cucugnan Rouge

- **Cépages**
Merlot 75 %
Syrah 15 %
Grenache 10 %
Terroir d' Altitude, vignes implantées, sur sol à dominante argilo-calcaire.
- **Vinification**
Traditionnelle égrappée, élevage en cuve.
- **Dégustation**
Vin limpide à la robe grenat, souple et gouleyant aux tanins fondus évoluant vers des notes épicées.
- **Température de service**
17°C à 18°C
- **Alliance gastronomique**
Peut accompagner tous vos repas quotidiens.
- **Temps de garde**
2 ans.
- **Degré alcoolique**
14 % vol.
- **Anecdote / historique**
Le curé de Cucugnan a été rendu célèbre par les « Lettres de mon moulin » d'Alphonse Daudet. Le village de Cucugnan se situe dans l'Aude, assez loin de la Provence. Il y règne un climat malsain, et la foi n'y est plus présente. Le curé raconte dans son sermon qu'il a rêvé qu'il allait au Paradis et n'y trouvait pas les habitants de Cucugnan ; il les a trouvés en Enfer. Il fait alors le projet de confesser tout le village et redonne foi et vie au village entier...

Bonne dégustation...

Terroir d'Altitude

SCAV Les Terroirs du Vertige

2, Chemin des Vignerons – 11220 TALAIRAN

terroirsduvertige11@orange.fr – www.terroirsduvertige.com