

Domaine Du Grand Arc

Tout Le Caractère De Nos Terroirs D'Altitude

Une Gamme De Vins De Caractère...

Situé au sud de l'appellation Corbières, sur la commune de Cucugnan, le domaine est balisé par les plus beaux châteaux du pays Cathare.

Fabienne et Bruno Schenck ont créé le domaine en 1995 et il compte maintenant 25 ha de vignes, parfois très anciennes, avec des Carignans plus que centenaires, du Grenache, de la Syrah, du Cinsault et du Mourvèdre.

La zone montagneuse offre un climat très favorable à l'élaboration de vins aromatiques et équilibrés. Le vignoble est fréquemment balayé par le Cers, l'allié puissant du vigneron qui nettoie les raisins et favorise la maturation. Les vins rouges puisent dans ce terroir argilo-calcaires et siliceux les nutriments essentiels à une expression riche et complexe. Un élevage attentif complète ce travail rigoureux

...Une Agriculture Non-violente

Une conduite de vignoble sans engrais ni insecticide grâce à une observation des bio-indicateurs de la faune et de la flore, le respect d'un équilibre de production par souche, une évaluation attentive de la maturité du raisin, une sélection sévère de la récolte (toujours à la main) permettent des vinifications intégralement sans soufre, sans levurage, ni produits additionnés, mais sans renoncer à nos exigences de qualité pour votre satisfaction.

Si le vin a traversé les millénaires, il est peut-être bon de s'interroger et de concilier l'ancien et le moderne, nous y travaillons

Depuis 2013 nous avons intégré la démarche agriculture biologique. Le millésime 2016 sera donc un vin bio

En Sol Majeur Rouge 2012



Grenache noir 60%

Syrah 40%

Pour un millésime annoncé par certains comme plus modéré, En Sol Majeur 2012 n'a rien à envier à 2011.

D'une robe noire, l'expression aromatique confirme des arômes noirs de chocolat, réglisse, fruits noirs, cerise, pruneau, cassis.

La structure envahit la bouche en rondeur et sucrosité.

Les épices et les saveurs développent une impression intense et malgré tout fraîche qui persiste longtemps



Et Pour Accompagner

Saucisse en chemise fumée : (le fumé se marie très bien avec En Sol Majeur 2012)

J'ai entouré de la saucisse régionale de fine tranche de lard fumé. Puis j'ai cuit la saucisse au four jusqu'à ce que le lard soit bien doré. Je l'ai servie avec des pommes de terre cuites aussi au four

une fondue bourguignonne lui permettra aussi de bien s'exprimer