Domaine des Pradels Quartironi

Haut Priou 2023

ROUGE

Cette cuvée exprime toute la **minéralité des schistes d'altitude** du Saint-Chinianais. Assemblée à parts égales de **Carignan et Syrah bio**, elle est élevée en **demi-muids de chêne**. Un rouge très expressif, étoffé et gourmand qui s'invite dans vos verres et à votre table.

DEGRÉS D'ALCOOL	SERVICE
14 % vol	**16-18°C**

GARDE
Garde moyenne (3 à 5 ans)

Decanter WORLD WINE AWARDS
Decanter · Sélection 2019

Fiche technique

RÉGION VITICOLE Languedoc-Roussillon	AGRICULTURE Bio (AB)
APPELLATION Saint-Chinian AOP	CÉPAGES 50 % Carignan · 50 % Syrah
SOL Schiste	ÉLEVAGE Fût de chêne
DEGRÉS D'ALCOOL 14 % vol	SERVICE 16-18°C
POTENTIEL DE GARDE Garde moyenne (3 à 5 ans)	

Dégustation de Haut Priou

VUE
Robe profonde et brillante, habillée de reflets pourpres qui captent la lumière. La densité du vin se devine à sa belle tenue dans le verre, signe d'une concentration naturelle issue de nos schistes d'altitude.

NEZ
Le bouquet s'ouvre sur les fruits rouges et noirs, rehaussés d'épices douces et de notes de garrigue. Des touches florales et un rappel de maquis méditerranéen apportent fraîcheur et complexité à l'ensemble.

BOUCHE
Attaque souple et gourmande, portée par des tanins fondus. L'équilibre entre fruit, fraîcheur minérale et richesse aromatique est remarquable. La finale longue et persistante signe un vin enraciné dans son terroir.

Domaine des Pradels Quartironi
Hameau Le Priou — 34360 Saint-Chinian
Tél. +33 6 58 19 41 66

Pradels Quartironi
pradels-quartironi.com

Accords mets & vins

Haut Priou accompagne magnifiquement une entrecôte grillée aux herbes de garrigue, un cassoulet traditionnel ou une cuisine aux épices douces. Il sublime également les fromages affinés et le magret de canard aux figues rôties.

À propos de Haut Priou

L'âme de notre domaine en Saint-Chinian

Une cuvée née au hameau du Priou

Le hameau du Priou, perché sur les coteaux schisteux du **Saint-Chinianais**, veille sur notre domaine depuis des générations. Donner son nom à cette cuvée s'est imposé comme une évidence. Haut Priou incarne notre **vision la plus aboutie** du terroir, là où la roche affleure et où la vigne puise sa force.

Chaque bouteille raconte ce lien entre pierre et fruit. Nous avons cherché à traduire la verticalité du lieu, la minéralité qui signe nos vins, et cette fraîcheur inattendue que seule l'altitude permet.

Un terroir de schistes d'altitude

Nos parcelles dédiées à Haut Priou s'étirent à **300 mètres d'altitude**, sur de véritables coteaux arides de schistes.

Cette altitude procure un écart thermique jour-nuit précieux en climat méditerranéen.

Les vignes ne sont jamais irriguées. Elles plongent profondément dans la roche pour chercher l'eau, et gagnent en concentration.

Carignan et Syrah à parité

Nous assemblons Haut Priou à parts égales : **50 % Carignan, 50 % Syrah**. Ce dialogue entre deux cépages emblématiques du Languedoc est volontaire. Le **Carignan**, pilier historique de Saint-Chinian, apporte la structure, le grain et cette empreinte minérale caractéristique de nos schistes.

La **Syrah**, elle, vient sublimer l'assemblage de son élégance aromatique. Elle déploie les fruits noirs, les épices douces et une longueur en bouche qui prolonge le plaisir bien après la dégustation. Ensemble, ces deux cépages composent un vin à la fois puissant et raffiné.

De la vigne aux demi-muids

Une conduite respectueuse et certifiée bio

Notre domaine est certifié en **agriculture biologique** depuis plus de treize ans. Ce choix n'est pas récent, il fait partie de notre identité. Aucun herbicide ne touche nos sols, et les travaux se font en douceur avec des labours légers.

Nous enherbons les parcelles pour favoriser la vie microbienne et préserver l'équilibre du vignoble. Les vendanges sont **manuelles**, avec un tri rigoureux à la parcelle pour ne retenir que les grappes à parfaite maturité.

Une fermentation guidée par la nature

La fermentation est conduite en **levures indigènes** naturellement présentes sur les raisins. Nous pilotons avec précision les délestages et remontages, sans jamais forcer l'extraction.

Cette patience permet au jus de révéler toute sa matière sans dureté. Les températures de cuvaison sont maîtrisées pour préserver les arômes primaires et protéger la fraîcheur du vin.

Un élevage en demi-muids de chêne

Haut Priou est élevé en **demi-muids de 600 litres**. Ce format intermédiaire a toute son importance. Il offre un échange subtil entre le vin et le bois sans jamais l'écraser de notes boisées. La patine se fait en douceur, sur plusieurs mois.

Les tanins s'assouplissent, les arômes se complexifient. À la mise en bouteille, nous ajustons le sulfitage au strict nécessaire pour préserver la vivacité du fruit. Le potentiel de garde se situe idéalement entre trois et cinq ans.

À la dégustation

Un vin qui parle de son terroir

Au premier regard, Haut Priou affiche une robe profonde et brillante, aux reflets pourpres élégants. Le nez s'ouvre sur une **complexité maîtrisée** : fruits rouges et noirs en entrée, puis épices, garrigue, touches florales et notes de maquis méditerranéen.

En bouche, l'attaque est souple et gourmande. Les tanins sont fondus, presque soyeux, et l'équilibre entre fruit, fraîcheur et richesse aromatique est remarquable. La finale est longue, persistante, signe d'un vin qui a su capturer son lieu de naissance.

Conseils de service

Haut Priou révèle tout son potentiel à une température de **16 à 18 °C**.

Nos suggestions d'accords

Haut Priou est un rouge étoffé, gourmand et de gastronomie, pensé pour accompagner les mets savoureux de la cuisine languedocienne et méditerranéenne.

- **Viandes rouges grillées**, entrecôte aux herbes de garrigue
- **Cassoulet** traditionnel ou plats mijotés aux aromates et épices douces
- **Fromages affinés**, tomme des Pyrénées
- Magret de canard aux figues rôties