



LA CROIX BELLE

Béroia
Joséphine



APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

Syrah, Grenache

SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

RENDEMENT

60 hectolitres par hectare

ÂGE DES VIGNES

15 à 20 ans

MODE DE CULTURE

Biologique. Taille douce, maîtrise des rendements.

RÉCOLTE

Tri de la vendange.

VINIFICATION

Traditionnelle, fermentation à basse température. Rosé issu de saignée et de pressurage direct en fonction des cépages.

ÉLEVAGE

4 mois en cuve, mise en bouteille précoce.

DESCRIPTION

Robe vraiment très pâle aux nuances mauves. Nez expressif sur les petits fruits rouges, cerise en particulier, mais aussi le pomelo et le poivre rose. La bouche a beaucoup de charme. Elle est digeste et ronde.

ACCORD METS & VINS

Servir frais entre 10°C et 12°C, sur des salades, des grillades, des plats épicés et méditerranéens.