



LA CROIX BELLE

# Béroia Laurène



## APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

## CÉPAGES

Sauvignon, Chardonnay

## 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.

## ÉLEVAGE

Sur lies fines, en cuve pendant 4 mois.

## DESCRIPTION

Robe pâle, brillante aux reflets paille. Arômes thiolés, délicats de citron jaune, citron vert, fleurs blanches. La bouche est primesautière, joyeuse même.

## ACCORD METS & VINS

Servir frais entre 10°C et 12°C, à l'apéritif, sur des fruits de mer, du poisson frit, des salades composées ou du fromage de chèvre.