



LA CROIX BELLE

# LE CHAMP DES GRILLONS

*Vin à conjuguer au présent*



## APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

## CÉPAGES

Syrah, Grenache noir

## SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

## RENDEMENT

45 hectolitres par hectare

## ÂGE DES VIGNES

20 ans

## MODE DE CULTURE

Biologique, taille Guyot ou Lépine, enherbement naturel maîtrisé.

## RÉCOLTE

Tri de la vendange.

## VINIFICATION

Traditionnelle, à basse température. Rosé issu de pressurage direct, stabulation sur bourbes.

## ÉLEVAGE

4 à 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

## DESCRIPTION

Belle robe, de teinte cœur de fraise. Le nez s'ouvre rapidement sur de la framboise, du cédrat et de la pivoine.

## ACCORD METS & VINS

Servir entre 12°C et 13°C. Apéro et grillades sont ses terrains de jeu préférés.