



LA CROIX BELLE

**N°7  
ROSÉ**

*Esprit de famille*



## APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

## CÉPAGES

Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

## SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

## RENDEMENT

35 hectolitres par hectare

## ÂGE DES VIGNES

15 à 20 ans

## MODE DE CULTURE

Biologique. Sélection parcellaire exigeante, taille courte, enherbement naturel maîtrisé, effeuillage selon les années.

## RÉCOLTE

Tri de la vendange.

## VINIFICATION

Traditionnelle, fermentation à température régulée. Rosé issu de pressurages directs et de saignées.

## ÉLEVAGE

4 mois en cuve, mise en bouteille précoce.

## DESCRIPTION

Sa dégustation a la capacité de révéler la paix qu'il peut y avoir entre tradition et modernité.

## ACCORD METS & VINS

Servir entre 12°C et 13°C. Charcuteries, crudités, Pata Negra, salade niçoise, curry de poulet, paëlla, tartare de bœuf, tomates farcies, cocktail de crevettes.