



LA CROIX BELLE

**N°7
ROUGE**

Esprit de famille

APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

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

SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

RENDEMENT

35 hectolitres par hectare

ÂGE DES VIGNES

40 ans

MODE DE CULTURE

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

RÉCOLTE

Vendange en vert si nécessaire, tri de la vendange.

VINIFICATION

Macération longue de chaque cépage, en cuves ouvertes.

ÉLEVAGE

Chaque parcelle et chaque cépage sont suivis séparément pour un élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs et de 1 à 2 vins.



DESCRIPTION

Gentleman bien élevé, tout en épices, moderne dans ses volutes fumées.

ACCORD METS & VINS

Mise en carafe 1h à 2h avant le service. Servir entre 16°C et 18°C. A déguster sur une cuisine bourgeoise, du magret, du gibier à la broche, mais aussi un gigot ou une belle pièce de viande. Potentiel de garde : 8 à 10 ans.