

JACQUES
BOYER
& FILS
VIGNERONS



Le champ des Lys

DOMAINE
LA CROIX BELLE

*Sérieux,
mais point trop...*

En vieux loup de mer des vignobles, il offrira son meilleur profil contemporain, certes sur des poissons, mais il ne boudera pas une cuisine du monde aux saveurs asiatiques...

APPELLATION	IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	Viognier 50%, Grenache blanc 20%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%
SOL	Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets.
RENDEMENT	45 hectolitres par hectare.
AGE DES VIGNES	20 ans.
MODE DE CULTURE	Biologique, taille Guyot ou Lépine, enherbement naturel maîtrisé.
RÉCOLTE	Vendange en vert si nécessaire, tri de la vendange.
VINIFICATION	Traditionnelle, à basse température. 5% de l'assemblage provient d'une vinification en fût de chêne pour apporter gras et complexité à l'assemblage.
ELEVAGE	6 mois en cuve, sur lies avec bâtonnage.
ACCORD METS ET VINS	Servir entre 12°C et 13°C. Vin élégant pouvant être servi à l'apéritif.

