



LA CROIX BELLE

LE CHAMP DES LYS

Sérieux, mais point trop



APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

Chardonnay, Viognier, Grenache blanc, Sauvignon

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

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.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve, sur lies avec bâtonnage.

DESCRIPTION

Robe brillante aux nuances vertes. Le nez est complexe sur la pêche, la poire, le poivre, la fleur d'immortelle et une touche d'abricot et de pêche jaune. La bouche est d'ores et déjà très en place, onctueuse sans lourdeur.

ACCORD METS & VINS

Servir entre 12°C et 13°C. Vin élégant pouvant être servi à l'apéritif.