



LA CROIX BELLE

CASCAÏLLOU

L'effronté méditerranéen !

APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

RENDEMENT

35 hectolitres par hectare

ÂGE DES VIGNES

20 à 30 ans

MODE DE CULTURE

Biologique. Sélection parcellaire exigeante, taille douce, maîtrise des rendements.

RÉCOLTE

Récolte à la main, par tris successifs, les raisins proviennent de vignes sélectionnées pour leur situation sur des terroirs exceptionnels.

VINIFICATION

Après extraction par pigeages et remontages doux, une longue macération (1 mois en moyenne) où ne sont retenus que les jus de goutte est mise en place.

ÉLEVAGE

Un an en cuve ovoïde, embouteillage de printemps. Elevage en bouteille avant commercialisation (minimum 6 mois).



DESCRIPTION

Méditerranéen dans l'âme, ses muscles sont présents. Pourtant, il ne sera jamais aussi à l'aise qu'accompagnant une cuisine empreinte de finesse, c'est alors que ses notes de Zan, de cachou et de petits fruits rouges dévoileront leur velouté.

ACCORD METS & VINS

Servir entre 15°C et 16°C. À accorder avec une cuisine de qualité, carré d'agneau, perdreaux au chou...