

JACQUES
BOYER
& FILS
VIGNERONS



LE CHAMP DES

GRILLONS

DOMAINE
LA CROIX BELLE

*Vin à conjuguer
au présent*

Les fruits s'affirment au sein d'une bouche friande et vive franche en attaque, tendre en finale avec une touche de salinité.

APELLATION	IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	Syrah 60%, Grenache noir 40%
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	Tri de la vendange.
VINIFICATION	Traditionnelle, à basse température. Rosé issu de pressurage direct, stabulation sur bourbes.
ELEVAGE	4 à 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
ACCORD METS ET VINS	Servir entre 12°C et 13°C. Apéro et grillades sont ses terrains de jeu préférés.

