

DOMAINE
LA CROIX BELLE

LE CHAMP DES GRILLONS

Vin à conjuguer au présent



APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir

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

Tri de la vendange.

VINIFICATION

Traditionnelle, à basse température. Rosé issu de pressurage direct, stabulation sur bourbes.

ÉLEVAGE

4 à 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

DESCRIPTION

Belle robe, de teinte cœur de fraise. Le nez s'ouvre rapidement sur de la framboise, du cédrat et de la pivoine.

ACCORD METS & VINS

Servir entre 12°C et 13°C. Apéro et grillades sont ses terrains de jeu préférés.