

JACQUES
BOYER
& FILS
VIGNERONS



N°7

DOMAINE
LA CROIX BELLE

BLANC

Esprit de famille

Les fruits secs grillés côtoient les notes minérales et les accents de fruits exotiques. A inviter dans la cour des grands blancs.

APPELLATION	IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	Viognier 25%, Chardonnay 25%, Grenache blanc 25%, Sauvignon 15%, Grenache gris 5%, Muscat Petit grain 3%, Carignan blanc 2%
SOL	Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets.
RENDEMENT	35-40 hectolitres par hectare.
AGE DES VIGNES	25 ans
MODE DE CULTURE	Biologique. Sélection parcellaire exigeante, taille courte, enherbement naturel maîtrisé, effeuillage selon les années.
RÉCOLTE	Vendange en vert si nécessaire, tri de la vendange.
VINIFICATION	Pressurage direct et séparé de chaque cépage. Fermentation en fût de 300 litres : chêne français, neuf ou d'un vin, chauffe moyenne.
ELEVAGE	En fûts pendant 8 à 9 mois, sur lies et bâtonnage.
ACCORD METS ET VINS	Servir entre 12°C et 13°C. A déguster sur du poisson (loup grillé, rougets, bouillabaisse), de la viande blanche (fondant de veau) ou encore sur du foie gras poêlé). Potentiel de garde : 3 à 5 ans

