



LA CROIX BELLE

N°7 BLANC

Esprit de famille



APPELLATION

IGP Côtes de Thongue

CÉPAGES

Chardonnay, Grenache blanc, Viognier, Rolle, Sauvignon, Grenache gris, Carignan blanc

SOL

Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets

RENDEMENT

35 - 45 hectolitres par hectare

ÂGE 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.

ÉLEVAGE

En fûts pendant 8 à 9 mois, sur lies et bâtonnage.

DESCRIPTION

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

ACCORD METS & 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