

JACQUES
BOYER
& FILS
VIGNERONS



N°7

DOMAINE
LA CROIX BELLE

ROUGE

Esprit de famille

Gentleman bien élevé, tout en épices,
moderne dans ses volutes fumées.

APPELLATION	IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	Assemblage de Syrah 50%, Grenache 15%, Mourvèdre 10%, Cabernet Franc 9%, Merlot 6%, Petit Verdot 6% et Cabernet Sauvignon 4%
SOL	Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets.
RENDEMENT	35 hectolitres par hectare.
AGE DES VIGNES	40 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	Macération longue de chaque cépage, en cuves ouvertes.
ELEVAGE	Chaque parcelle et chaque cépage sont suivis séparément pour un élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs et de 1 à 2 vins.
ACCORD METS ET VINS	Mise en carafe 1h à 2h avant le service. Servir entre 16°C et 18°C. A déguster sur une cuisine bourgeoise, du magret, du gibier à la broche, mais aussi un gigot ou une belle pièce de viande. Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

