



AOP COTES DE THONGUES

DOMAINE DE LA CROIX
BELLE

Blanc sec « Les Champs des
Lys »



Cépages : Viognier, Grenache Blanc, Chardonnay et Sauvignon.

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Traditionnelle, à basse température. 5% du Chardonnay provient d'une vinification en fût de chêne pour apporter gras et complexité à l'assemblage. Elevage de 6 mois en cuve sur lies avec batonnage.

Dégustation : Robe jaune doré aux reflets verts, brillant. Nez doté d'une belle complexité aromatique avec des notes de citron confit. Vin mûr et charnu dont la finale en bouche est longue et épicée.

Accord mets/vin : Servir à 12-13°C. Vin élégant qui peut être servi à l'apéritif puis accompagner aussi bien des poissons grillés (loup, bar) ou en sauce (lotte, saumon) que des coquilles St Jacques ou des viandes blanches, et pourquoi pas des fromages de chèvre.