



IGP COTES DE THONGUE

DOMAINE LA CROIX BELLE Rouge « N°7 »



Cépages : Syrah, Grenache, mourvèdre, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

Sol : Argilo-calcaire.

Vinification : Macération longue de chaque cépage, en cuves ouvertes. 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.

Dégustation : Robe profonde et brillante aux reflets violets. Nez complexe aux arômes de fruits noirs (cassis), de café et relevé par les épices (poivre noir, curry). Bouche riche, souple et veloutée, vin moderne aux notes fumées.

Accord mets/vin : Servir sur des plats de terroir, du magret, du gibier à la broche mais aussi sur un gigot ou une belle pièce de viande. Température idéale : 16 à 18°C. Mise en carafe 1 à 2h avant le service. Potentiel de garde de 8 à 10 ans.