

COTES DE THONGUE BLANC LA CROIX BELLE Le champ des Lys 75 cl

. Le nez présente une belle complexité aromatique, de fleur blanche, avec des notes de citron confit. Vin mûr, pêche, et charnu dont la finale en bo



Référence : 462818

Prix : 10.95 €

Descriptif :

COTES DE THONGUE BLANC LA CROIX BELLE Le champ des Lys 75 cl

Domaine familiale depuis 2 siècles, assurant la continuité de la culture des vignes du domaine La Croix Belle, et l'utilisation de procédés de vinification performants et modernes, permettant une amélioration constante de la qualité des vins. C'est en 1977 par la reprise du Domaine par Jacques et Françoise Boyer fervent défenseurs de la Région, choisi d'inscrire leur action dans une démarche radicalement qualitative, devenant ainsi l'un des multiples moteurs du renouveau actuel du Languedoc viticole. Cela s'est traduit tout d'abord par un réencépagement du vignoble, une amélioration continue des techniques de culture de la vigne héritée des générations précédentes, et des rendements sérieusement réduits, afin de récolter des raisins sains et concentrés pour des vins de caractère. En parallèle, la cave fut progressivement transformée, adaptée, et équipée, pour pouvoir y conduire et développer les méthodes de vinification qui leur permettent d'exprimer au mieux tout le potentiel de leur terroir et leur passion de vigneron.

Cette cuvée correspond au nom d'une parcelle où l'on trouve de nombreux iris sauvages, appelés communément « Lys ». Cuvée 100% Grenache Blanc à l'origine, elle a évolué sur un assemblage de Viognier, Grenache Blanc et Chardonnay vivifié par une touche de Sauvignon, séduisant par sa richesse aromatique.

notes de dégustation :

Sa robe est de couleur jaune doré avec des reflets brillants. Le nez présente 'une belle complexité aromatique, de fleur blanche, avec des notes de citron confit. Vin mûr , pêche , et charnu dont la finale en bouche est longue et épicée.

cépages: Viognier (50%), Grenache Blanc (20%), Chardonnay(20%) Sauvignon (10%), sol argilo-calcaire, sous sol Graves et galets, vignes de 20 ans, red 45Hl/ha, vinification traditionnelle, à basse température. 5% de l'assemblage provient d'une vinification en fût de chêne pour apporter gras et complexité à l'assemblage, élevage 6 mois en cuve, sur lies avec bâtonnage.

accords: apéritif, blanquette de veau, poissons de mer en sauce , fromage de chèvre

T°S: 8-10°C

G: 2024-2025

[Lien vers la fiche du produit](#)