

COTES DE THONGUE Caringole Rouge 75 cl La Croix Belle Famille BOYER

Le nez est fruité , sur le fruit rouge, framboise, la cerise, la mûre, accompagnée d'épices. La bouche est gourmande, des tanins soyeux et légers. velou



Référence : 462012

Prix : 8.45 €

Descriptif :

COTES DE THONGUE Caringole Rouge 75 cl La Croix Belle

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 fervant 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.

notes de dégustation :

Le nez est fruité , sur le fruit rouge, framboise, la cerise, la mûre, accompagnée d'épices. La bouche est gourmande, des tanins soyeux et légers. veloutés aux notes fruitées de cassis et d'olives écrasées la finale est souple, un vin d'été pour les repas avec des amis.

cépages: Syrah (65%), Merlot (20%), Carignan (15%), vignes d'un quinzaine d'années,rendement 55 hl/ha,sur sol graves et galets,vinification en cuve , macération 2 à 3 semaines,élevage en cuve pendant 6 mois,

accords : apéritif dinatoire, viandes légères, quiches, grillades,

T°S: 14°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)