

**COTES DE THONGUE LA CROIX BELLE CARINGOLE BLANC 2021 75 CL**

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. Attaque franche, arômes de fruits exotiques (mangue), f



**Référence :** 462811

**Prix :** 8.45 €

**Descriptif :**

**COTES DE THONGUE LA CROIX BELLE CARINGOLE BLANC 2021 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 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 :

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. Attaque franche, arômes de fruits exotiques (mangue), fraîcheur et longueur en bouche.

cépages: Chardonnay (50%), Sauvignon (50%), vignes de 15 - 20 ans, sur sol argilo calcaire et sous sol graves et galets, Sur lies fines, en cuve pendant 4 mois, taille stricte, enherbement naturel,

accords : apéritif, salades composées, fruits de mer, poisson frit, ou du fromage de chèvre.

T°S: 10°C

G: 2024-2025

[Lien vers la fiche du produit](#)