

COTES DE THONGUE ROSE CHAMP DES GRILLONS 2023 CROIX BELLE

de couleur rosée aux légers reflets violets. Le nez est marqué par des notes florales et épicées(agrumes, pamplemousse, clémentine, la bouche est viv



Référence : 462813

Prix : 10.00 €

Descriptif :

COTES DE THONGUE ROSE 2023 CHAMP DES GRILLONS

Le domaine de la croix Belle est familial depuis 2 siècles, et en 1977 Jacques et Françoise Boyer fervent défenseurs de la Région , choisissent d'inscrire leur action dans une démarche radicalement qualitative et, furent 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:

La robe est très pâle, de couleur rosée aux légers reflets violets. Le nez est marqué par des notes florales et épicées(agrumes, pamplemousse, clémentine, la bouche est vive, riche, avec un beau volume, apportant une belle minéralité en fin de bouche cépages : Grenache Noir (40%), Syrah (60%), vignes de 20 ans, sur sol argilo calcaire de graves et galets Accord :salade estivale, crevette, agrumes, :repas méditerranéen, estival et aussi tout au long de l'année sur une cuisine traditionnelle, épicée ou asiatique. T°S : 8 - 10°C G: 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)