

## **Cotes de Thongue Rosé Domaine de la Croix Belle Cuvée N°7**

les arômes sont précis sur des notes de fruits exotiques, mangue, pêche blanche, légèrement agrumes (pamplemousse). La bouche est droite, sur les agrumes



**Référence :** 462816

**Prix :** 19.60 €

### **Descriptif :**

## **Cotes de Thongue Rosé Domaine de la Croix Belle Cuvée N°7**

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, choisis 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 est l'icône du Domaine, assemblage de 7 cépages sur les meilleurs jus.

notes de dégustation:

D'une grande intensité, les arômes sont précis sur des notes de fruits exotiques, mangue, pêche blanche, légèrement agrumes (pamplemousse). La bouche est droite, sur les agrumes avec une belle longueur, sur les

amandes grillées.

cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, vignes de 15 à 20 ans d'âge, rendement 35 hl/ha, sur sol argilo calcaire, sur sous sol graves et galets, fermentation traditionnelle, à température régulée. Rosé issu de pressurages directs et de saignées. Elevage 4 mois en cuve, mise en bouteille précoce.

accords : Charcuteries, Crudités, Pata Negra, Salade niçoise, Curry de poulet, Paella, Tartare de boeuf, Tomates farcies,

T°S: 8-10°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)