



LA CROIX BELLE

Caringole

Ce nom dansant et joyeux résume bien le profil de cette cuvée qui se veut friande et fruitée. Ce vin accompagnera vos repas tout au long de l'année, plaisir à table garanti.

Cépages: Syrah (65%), Merlot (20%), Carignan (15%)

Appellation: IGP OC

Sol: Argilo-calcaire, **sous-sol :** Graves et galets

Rendement: 55 hectolitres par hectare

Age des vignes: 15 à 20 ans

Mode de culture: Taille stricte, enherbement naturel

Récolte: Tri de la vendange

Vinification: Vinification traditionnelle en cuve avec macération longue (2 à 3 semaines). Chaque cépage est vinifié séparément, l'assemblage se fait en cours d'élevage.

Elevage: En cuve pendant 6 mois.

Description: Robe rouge rubis soutenu. Nez intense de petits fruits rouges, mêlés aux épices. Vin charmeur, velouté aux notes fruitées de cassis et d'olives écrasées. Agréable à boire dès maintenant.

Accord Mets et Vins: Servir à 16°C, se marie avec tous les types de plats et en toutes saisons. L'été, légèrement frais, ce vin sera parfait sur une grillade de viande rouge accompagnée de légumes relevés à l'huile d'olive. A boire dans les 3 ans.



Jacques & Françoise Boyer